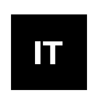
Istruzioni per l'uso

FORNO

IT







FK 1041 L .20 X /HA
FK 1041 L .20 /HA
7OFK 1049LS C X RU/HA
7OFK 1049LS C RU/HA
UT 104C X /HA
UT 104C /HA
FK 1041.20 X/HA
7OFK 1049L X RU/HA
7OFK 1049L RU/HA

Sommario

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

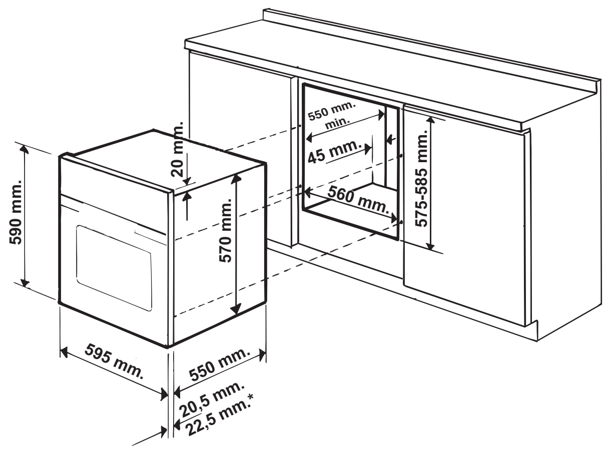
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



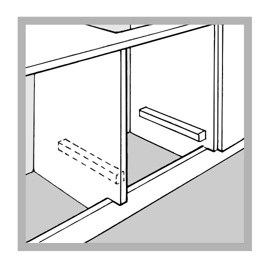
*** Solo per modelli inox**

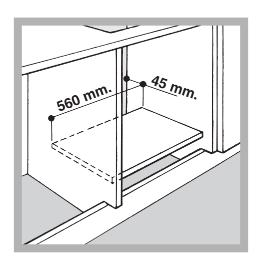
! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.

Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).

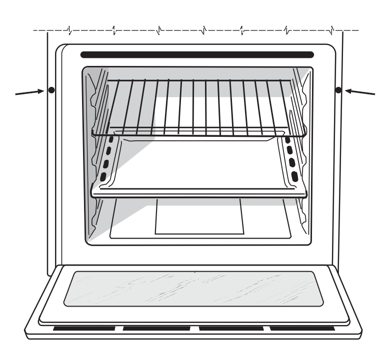




Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile:

- aprire la porta del forno;
- togliere i 2 gommini che coprono i fori di fissaggio posti sulla cornice perimetrale;
- fissare il forno al mobile utilizzando 2 viti a legno;
- riposizionare i gommini coprifori.

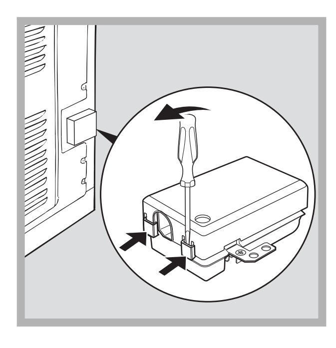


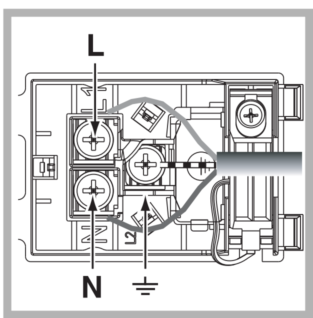
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione





1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).
2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

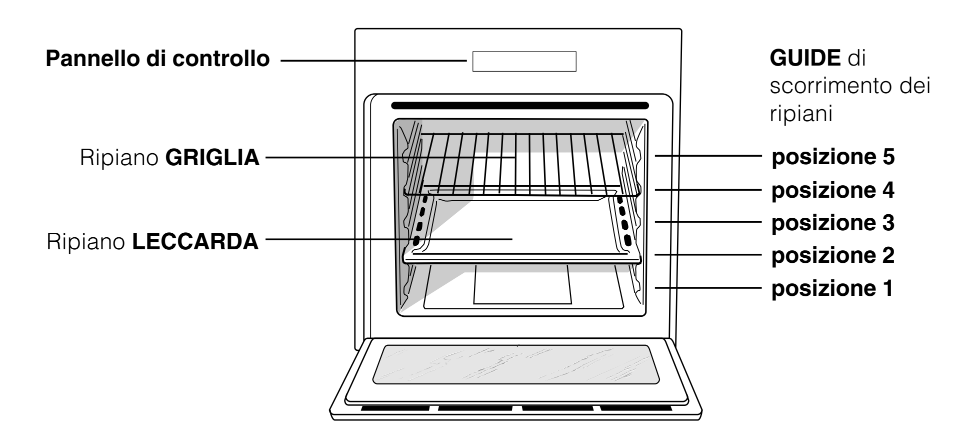
TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 41,5
Volume	lt. 58
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50/60Hz (vedi targhetta caratteristiche) potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL*	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ECO.
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2002/96/CE e successive modificazioni. - 1275/2008 standby/off mode

*** Senza guide estraibili**

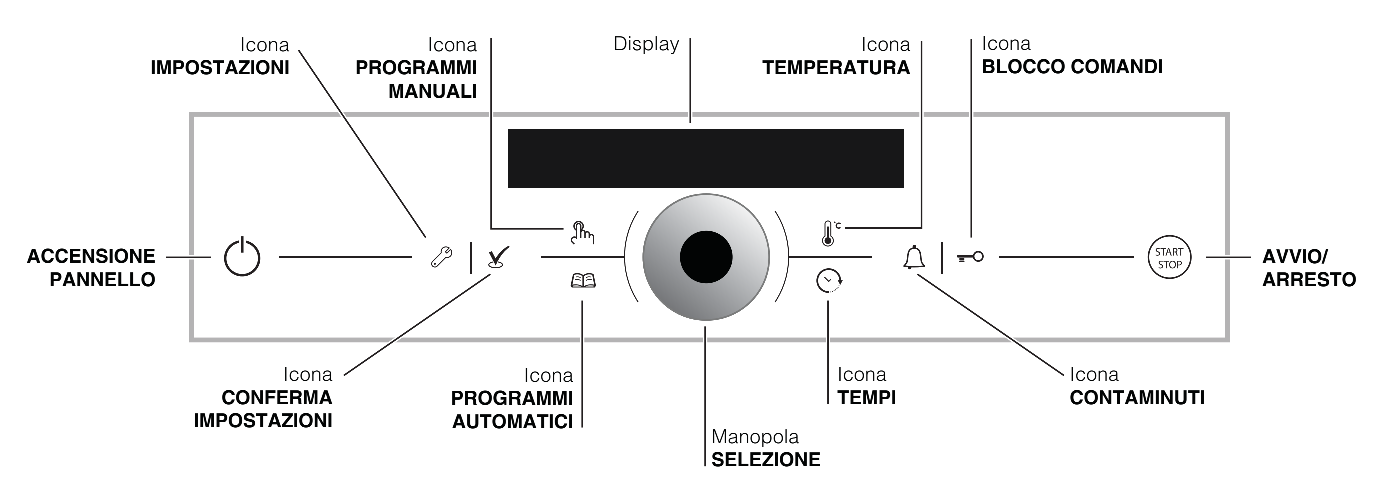
Descrizione dell'apparecchio

IT

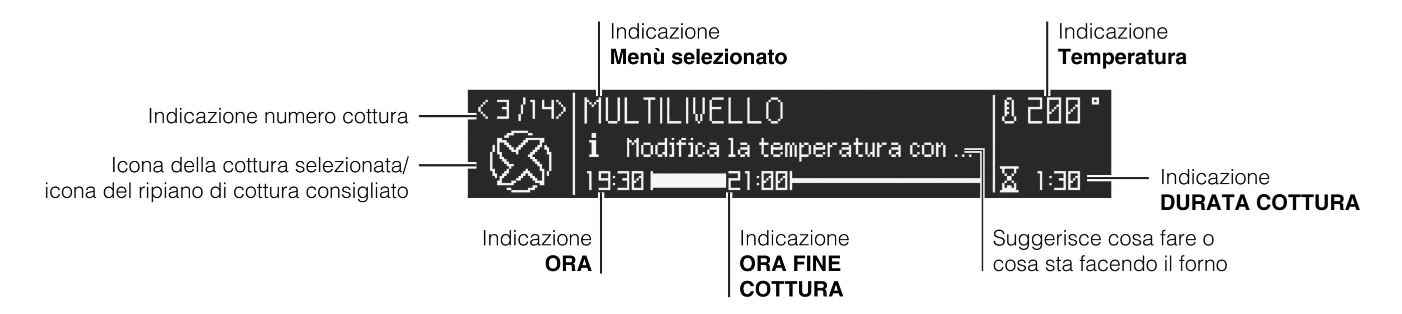
Vista d'insieme



Pannello di controllo



Display in programmazione



Display in cottura



Avvio e utilizzo

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Ruotando la manopola è possibile modificare i parametri evidenziati sul display tra i simboli "<" e ">".

! Per facilitare le impostazioni, mantenere in posizione la manopola: i numeri sul display scorrono più velocemente.

! Ogni impostazione viene memorizzata automaticamente dopo 10 secondi.

! Non è possibile attivare i tasti touch se si indossano dei guanti.

Alcuni modelli sono dotati di un sistema di cerniere che permette alla porta di chiudersi lentamente senza che sia richiesto di accompagnarne la corsa con la mano. Per un corretto utilizzo, prima di chiudere:

- aprire completamente la porta.
- evitare di forzare la chiusura manualmente.

Prima accensione

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica, alla prima alimentazione, accendere il pannello di controllo premendo l'icona . Compare la lista delle lingue nel menù. Per scegliere la lingua desiderata selezionarla tramite la manopola. Per confermare premere l'icona .
Una volta effettuata la scelta, il display visualizzerà il menù impostazioni. Premere l'icona oppure scorrere con la manopola fino alla voce ESCI e premere l'icona per iniziare ad utilizzare il forno.

! Dopo aver impostato la lingua nel menù, trascorso un tempo di 30 secondi di non utilizzo il display passa automaticamente alla modalità di programmazione.

Voci del menù impostazioni

Per entrare nel menù impostazioni accendere il pannello di controllo e premere l'icona .
Utilizzare la manopola per evidenziare le singole voci del menù.
Per modificare l'impostazione premere l'icona .

Nel menù sono presenti i seguenti parametri:
LINGUA: scelta della lingua visualizzata sul display.
OROLOGIO: impostazione dell'ora esatta.
TONI: attivazione/disattivazione del tono della tastiera.
LUCE: attivazione/disattivazione della luce interna del forno durante la cottura.
LOGO: attivazione/disattivazione logo all'accensione
GUIDA: attivazione/disattivazione suggerimenti d'uso.
ESCI: uscita dal menù.

! E' possibile uscire dal menù impostazione premendo l'icona .

Blocco comandi

! E' possibile bloccare i comandi a forno spento, a cottura avviata o terminata e in programmazione.

La funzione blocco comandi permette di bloccare i comandi del forno.
Per l'attivazione premere l'icona , selezionare la voce desiderata ruotando la manopola:

- NESSUN BLOCCO: disattiva il blocco attivo;
- TASTI: blocca i comandi;

e confermare con l'icona .
A conferma viene emesso un segnale acustico e il display visualizza la spia .
E' attivabile quando il forno è in cottura, oppure è spento. E' disattivabile in tutti i casi precedenti e anche quando il forno ha terminato la cottura.

Impostare l'orologio

Per impostare l'orologio, accendere il forno premendo l'icona ; premere l'icona e seguire la procedura indicata.
1. scorrere le voci del menù tramite la manopola, selezionare la voce OROLOGIO e premere l'icona  .
2. Regolare l'ora tramite la manopola.
3. Raggiunta l'ora esatta, premere nuovamente l'icona .
4. ripetere i punti 2 e 3 sopra descritti per i minuti.
5. per uscire dalla regolazione premere l'icona oppure scorrere con la manopola fino alla voce ESCI e premere l'icona .

! L'orologio è impostabile anche a forno spento premendo l'icona e seguendo i punti da 2 a 4 sopra descritti .

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, è necessario reimpostare l'orologio.

Impostare il contaminuti

! Il contaminuti è sempre impostabile sia a forno spento che acceso. Non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.
Il contaminuti a tempo scaduto emette un segnale acustico, che si arresta dopo 30 secondi o premendo un qualsiasi tasto attivo.
Per regolare il contaminuti:

1. Premere l'icona .
2. Regolare il tempo desiderato tramite la manopola.
3. Raggiunta l'impostazione desiderata, premere nuovamente l'icona .

A forno spento il display visualizza il conto alla rovescia. A forno acceso l'icona accesa segnala che il contaminuti è attivo.

Per annullare il contaminuti, premere l'icona e con la manopola portare il tempo fino a 00:00.

Premere nuovamente l'icona .

Lo spegnimento dell'icona segnala che il contaminuti è disattivo.

Avviare il forno

1. Accendere il pannello di controllo premendo l'icona . L'apparecchio emette un triplice suono ascendente.
2. Premere l'icona per selezionare il programma di cottura manuale desiderato. Si possono impostare temperatura e durata di cottura.
Premere l'icona per selezionare il programma di cottura automatico desiderato. Temperatura e durata di cottura sono pre-impostate. E' possibile modificare solo la durata a seconda del programma scelto. La scritta "AUTO" che compare sul display indica che la temperatura segue un preciso profilo di cottura. Si può programmare una cottura ritardata.
3. Premere l'icona START STOP per avviare la cottura.
4. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, gli indicatori di preriscaldamento si illuminano man mano che la temperatura sale.
5. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori di preriscaldamento segnalano che il preriscaldamento è completo. E' possibile infornare gli alimenti da cuocere
6. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare la temperatura premendo l'icona , ruotare la manopola e confermare premendo nuovamente l'icona °C (*solo per programmi manuali*);
- programmare la durata di una cottura (*vedi Programmi*);
- interrompere la cottura premendo l'icona START STOP. In questo caso l'apparecchio ricorda la temperatura eventualmente modificata in precedenza (*solo per programmi manuali*).
- spegnere il forno tenendo premuto l'icona per 3 secondi.

7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate (per esempio: è stata programmata l'inizio di una cottura per le 20:30. Alle 19:30 ce un black-out. Al ritorno della corrente bisogna reimpostare la programmazione).

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.
! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.
! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento
Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo, porta del forno ed anche nella parte inferiore della porta forno.
All'inizio del ciclo di pulizia la ventola funziona a bassa velocità.
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno
La luce si accende ~~a~~ll'avvio di un programma di cottura *(se attiva nel menù impostazioni)*.
Nei modelli dotati di *LED INSIDE* all'avvio della cottura si accendono i led sulla porta per una migliore illuminazione di tutti i livelli di cottura.

Indicatori di calore residuo
L'apparecchio è provvisto di un indicatore di calore residuo. A forno spento il display segnala tramite l'accensione della barra del "calore residuo" la presenza di temperatura all'interno della cavità. I singoli elementi della barra si spengono man mano che la temperatura all'interno del forno si raffredda.

Modalità Demo

! L'apparecchio non entra in modalità DEMO, se prima non viene scelta la lingua.

Il forno ha la possibilità di funzionare in modalità DEMO: si disattivano tutti gli elementi riscaldanti, lasciando però operativi i comandi.
Per attivare la modalità DEMO spegnere il forno, mantenere girata la manopola in senso orario e premere contemporaneamente l'icona START STOP per 10 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "DEMO"
Per disattivare la modalità DEMO, mantenere girata la manopola in senso antiorario e premere contemporaneamente l'icona START STOP per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico a conferma della disattivazione.

Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Il forno ha la possibilità di essere riportato ai valori di fabbrica, resettando tutte le impostazioni scelte dall'utente (lingua, toni, durate personalizzate, ecc...). Per eseguire il reset spegnere il forno, tenere premuti per 6 secondi contemporaneamente i tasti , , START STOP. Ad avvenuto ripristino viene emesso un segnale acustico. Alla prima pressione dell'icona si è riportati alla prima accensione.

Standby

Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby. Se non si eseguono operazioni per 30 minuti e non è stato impostato nessun blocco di tasti o porta, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby. La modalità standby è visualizzata con l'immagine ECO Mode sul display. Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.



IT

Programmi

IT

! Per garantire la perfetta morbidezza e croccantezza dei cibi il forno rilascia sotto forma di vapore acqueo l'umidità che proviene naturalmente dal cibo. In questo modo si possono avere dei risultati di cottura ottimali su tutte le pietanze.

! Ad ogni accensione il forno propone il primo programma di cottura manuale.

Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C (270°C per il programma BARBECUE). Eventuali modifiche della temperatura veranno memorizzate e riproposte al successivo utilizzo del programma. Se la temperatura scelta è inferiore alla temperatura interna nel forno, il display visualizza la scritta "FORNO TROPPO CALDO". E' comunque possibile avviare la cottura.
Se si avvia una cottura senza averne impostato la durata, il display visualizza il tempo trascorso dalla partenza.

Programma **MULTILIVELLO**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di tre ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa *(vedere "Consigli pratici di cottura")*.

Programma **GRATIN**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa *(vedere "Consigli pratici di cottura")*.

Programma **ROSTICCERIA**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **PESCE**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente di cuocere con leggerezza piatti di pesce.

Programma **PIZZA**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **LIEVITAZIONE**
Si attiva l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola solo in fase di riscaldamento. La temperatura del forno è ideale per l'attivazione del processo di lievitazione. Durante la lievitazione tenere la porta del forno chiusa.

Programma **PASTICCERIA**
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione).

Programma **PASTORIZZAZIONE**
Questo tipo di cottura è indicata per la frutta, verdure, ecc....
I contenitori di piccole dimensioni possono essere posizionati su 2 livelli (leccarda 1° ripiano e griglia 3° ripiano). Lasciare raffreddare i contenitori all'interno del forno. Infornare a forno freddo.

Programmi **BASSA TEMPERATURA CARNE/ PESCE/VERDURE**
Questo tipo di cottura, utilizzato da anni dai professionisti del settore, consente di cucinare gli alimenti (carni, pesci, frutta, verdura) a temperature molto basse (75,85 e 110 °C), garantendo una cottura perfetta ed esaltando al massimo le qualità gustative.
I vantaggi non sono da sottovalutare:
- essendo le temperature di cottura molto basse (in genere, inferiori alla temperatura d'evaporazione), la dispersione dei sughi di cottura dovuta all'evaporazione viene notevolmente ridotta e

l'alimento acquista morbidezza;
- nella cottura di carni, le fibre muscolari si ritirano meno rispetto a una cottura classica. Il risultato è una carne più tenera che non necessita di una fase di riposo dopo la cottura. La doratura della carne dovrà essere effettuata prima di infornare.

La cottura a bassa temperatura sottovuoto, utilizzata da 30 anni dai più grandi chef, presenta numerose qualità:
- gastronomiche: consente di concentrare gli aromi rispettando la caratteristiche gustative dell'alimento e mantenendone la morbidezza e la tenerezza.
- igieniche: poiché vengono rispettate le norme d'igiene, questo tipo di cottura protegge gli alimenti contro gli effetti nocivi dell'ossigeno e garantisce una conservazione più prolungata delle pietanze nel frigorifero.
- organizzative: grazie al prolungamento della durata di conservazione, è possibile preparare i piatti con largo anticipo.
- dietetiche: questa cottura limita l'utilizzo delle sostanze grasse e permette quindi di realizzare una cottura leggera e digeribile.
- economiche: riduce notevolmente il calo di peso dei prodotti.

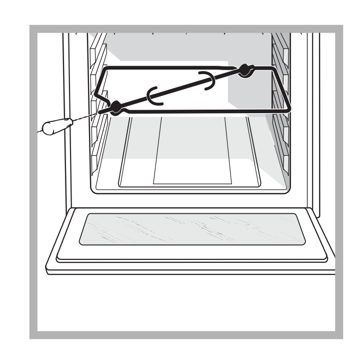
Per utilizzare questa tecnica, è necessario possedere una macchina sottovuoto dotata di appositi sacchetti. Seguire attentamente le istruzioni indicate per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.
La tecnica del sottovuoto permette anche la conservazione dei prodotti crudi (frutta, verdura, ecc.) e dei prodotti già cotti (cottura tradizionale).

Programma **SCONGELAMENTO**
La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta.

Programma **ECO**
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma a risparmio energetico è indicato per la cottura di piccole pietanze, adatto per riscaldare vivande e completare cotture.

* Presente solo in alcuni modelli.

Girarrosto*



Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:
1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando i programmi o ;

Programmi di cottura automatici

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**. E' possibile personalizzare la durata di cottura in base ai propri gusti personali modificandola, prima dell'avvio, di ±5/20 minuti a seconda del programma scelto. A cottura avviata è comunque possibile modificarne la durata. Se la modifica viene effettuata prima dell'avvio del programma, questa viene memorizzata e riproposta al successivo utilizzo del programma. Se la temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta per il programma scelto, il display visualizza la scritta "FORNO TROPPO CALDO" e non è possibile avviare la cottura; attendere che il forno si raffreddi.
Il display alterna l'icona del programma scelto con l'icona di suggerimento del ripiano consigliato.

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma **PANE**
Utilizzare questa funzione per cuocere il pane. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 50g (0,5 dl) di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5**;
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura

ambiante per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

Ricetta per il PANE :
1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale LIEVITAZIONE e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Infornare a forno freddo.
- Avviare la cottura PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

Programma **MANZO/VITELLO/AGNELLO**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di manzo, vitello e agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. Su alcuni programmi ARROSTO è possibile selezionare il livello di cottura desiderato:

1. Premere l'icona
2. con la manopola scegliere tra "BEN COTTO", "MEDIO" e "AL SANGUE".
3. premere nuovamente l'icona .

Programma **MAIALE**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di maiale. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **POLLO**
Questa funzione è ideale per cuocere carne di pollo (intero o a pezzi). Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **FILETTO DI PESCE**
Questa funzione è adatta per cuocere filetti di piccole-medie dimensioni. Infornare a forno freddo.

Programma **PESCE AL CARTOCCIO**
Utilizzare questa funzione per cuocere pesci interi del peso massimo di 1Kg. Si può sistemare il cartoccio direttamente sulla leccarda. Infornare a forno freddo.

Programma **CROSTATE**
Questa funzione é ideale per tutte le ricette di crostate (che normalmente necessitano di una buona cottura sotto). Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a anche forno caldo.

Programma **TORTA BRISE'**
Questa funzione è ideale per tutte le ricette che prevedono l'utilizzo di pastafrolla (di solito preparata senza uova) o che prevedono un ripieno liquido o molto morbido. Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.

 Programma **BRIOCHE**
Questa funzione é ideale per dolci di pasticceria a base di lievito naturale. Infornare a forno freddo, è comunque possibile di infornare a forno caldo

 Programma **PLUM-CAKE**
Questa funzione é ideale per tutte le ricette a base di lievito chimico. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a forno caldo.

 Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito.Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

 Programma **PAELLA**
Questa funzione è stata studiata per preparare la ricetta della paella in modo semplice e veloce perché tutti gli ingredienti vengono inseriti a freddo nel forno. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- Il riso da utilizzare deve essere un riso che non attacca: è adatto quello per le insalate o il tipo americano.
- Il forno deve essere freddo.
- Posizionare:
  - la leccarda profonda al 1° ripiano (se disponibile

in accessorio) oppure inserire la griglia al 1° ripiano ed appoggiarci una pirofila delle dimensioni di circa 35x30x5cm di altezza.
- la leccarda al 3° ripiano.
- la griglia al 5° ripiano.

Ricetta per 8 persone:
Nella leccarda profonda

- 1 cipolla tritata
- 500 gr di riso
- 500 gr di frutti di mare surgelati (code di gamberetti, cozze e vongole sgusciate, anelli di calamari, ecc)
- 2 manciate di piselli surgelati
- ¼ di peperoncino tagliato a dadini
- Chorizo (salsiccia speziata e condita con paprica) a fette
- Un cucchiaio di brodo di pesce in polvere
- 1 dose di zafferano in polvere
- 700 gr di acqua

Coprire la leccarda con carta di alluminio.

Nella leccarda

- 8 porzioni di filetti di merluzzo
- 8 (o 16) code di gamberi (o scampi)
- 8 Cozze intere per guarnire

Coprire la leccarda con carta d'alluminio.

Su una teglia appoggiata sulla griglia

- 6-8 cosce di pollo precedentemente condite con spezie per paella e un filo d'olio d'oliva.

Al termine della cottura condire con olio a crudo.

 Programma **RISOPILAF**

Usare questa funzione per cuocere del riso. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire le indicazioni:

- Il riso da utilizzare deve essere un riso che non attacca: è adatto quello per le insalate o il tipo americano.
- Il forno deve essere freddo.
- la leccarda profonda al 2° ripiano (se disponibile in accessorio) oppure inserire la griglia al 2° ripiano ed appoggiarci una pirofila delle dimensioni di circa 35x30x5cm di altezza.

Ricetta per 4 - 6 persone:

- 500 gr di riso
- 7 dl di acqua o brodo

Porre il riso sulla leccarda profonda senza bagnarlo e coprirlo con il liquido. Coprire la leccarda con la carta alluminio.

Programma **YOGURT**

Si attiva l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola solo in fase di riscaldamento. La temperatura di 50 °C è ideale per preparazione di yogurt.

Ricetta base per un litro di yogurt: un litro di latte intero UHT, un vasetto di yogurt bianco
Processo:

- Scaldare il latte in un pentolino di acciaio fino ad ebollizione.
- Eliminare lo strato di panna superficiale e lasciare raffreddare.
- Mescolare 3, 4 cucchiai di latte con lo yogurt fino a completa miscelazione.
- Unire il composto al resto del latte e mescolare bene.
- Versare in vasetti a chiusura ermetica.
- Porre i vasetti sulla leccarda e inserire al livello 2.
- Al termine, porre i vasetti in frigorifero per almeno 12 ore. Conservare lo yogurt in frigo per massimo una settimana.
- E' possibile variare la ricetta adattandola al proprio gusto personale.

IT

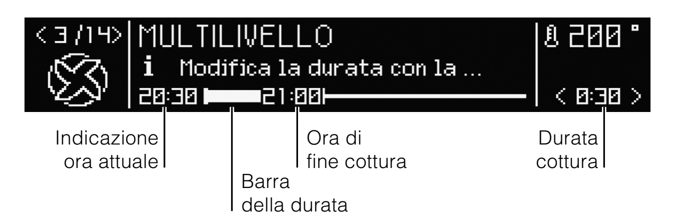
Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata

1. Premere l'icona
2. ruotare la manopola per impostare la durata; se si mantiene in posizione la manapola i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione. Il display visualizza graficamente lo spostamento sulla barra della durata.
3. Raggiunta la durata desiderata, premere nuovamente l'icona . Il display visualizza graficamente sulla barra della durata le informazioni di ora attuale, della durata e dell'ora di fine cottura.
4. Premere l'icona per avviare la cottura.
5. Il display visualizza il tempo restante riempiendo la barra della durata.
6. A cottura terminata, sul display compare la scritta "COTTURA TERMINATA" e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.



Programmare una cottura ritardata

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

! Per utilizzare al meglio la programmazione ritardata è necessario che l'orologio sia correttamente impostato.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. Premere 2 volte l'icona , lampeggerà l'ora di fine cottura;
3. ruotare la manopola per regolare l'ora di fine cottura; se si mantiene in posizione la manapola i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione. Il display visualizza graficamente lo spostamento sulla barra dell'inizio ritardato.
4. Raggiunta l'ora di fine desiderata, premere nuovamente l'icona . Il display visualizza graficamente sulla barra di inizio ritardato le informazioni di ora attuale, del tempo mancante alla partenza, della durata e dell'ora di fine cottura.
4. Premere l'icona per avviare la programmazione.
5. Il display visualizza la scritta "INIZIO COTTURA POSTICIPATA" e il tempo restante spostando indietro la barra di inizio ritardato.
6. Avviata la cottura, il display visualizza il tempo restante riempiendo la barra della durata.
6. A tempo scaduto, sul display compare la scritta "COTTURA TERMINATA" e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.



Per annullare una programmazione premere l'icona .

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare la temperatura al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Manuali			guide standard	guide scorrevoli			
Multilivello*	Pizza su 2 ripiani Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda) Pollo arrosto + patate Agnello Sgombro Lasagne Bignè su 3 ripiani Biscotti su 3 ripiani Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani Torte salate	 1+1 1 1 1 	2 e 4 2 e 4 2 e 4 1 e 2/3 2 1 o 2 2 1 e 3 e 5 1 e 3 e 5 2 e 4 1 e 3	1 e 3 1 e 3 1 e 3 1 e 3 1 1 1 1 e 2 e 4 1 e 2 e 4 1 e 3 1 e 3	si si si si si si si si si si si	210-220 180 160-170 200-210 190-200 180 180-190 190 180 210 190-200	20-25 30-35 20-25 65-75 45-50 30-35 35-40 20-25 10-20 20-25 20-30
Barbecue*	Sgombri Sogliole e seppie Spiedini di calamari e gamberi Filetto di merluzzo Verdure alla griglia Bistecca di vitello Salsicce Hamburger Toast (o pane tostato) Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente) Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1 0,7 0,7 0,7 0,5 0,8 0,7 n° 4 o 5 n° 4 o 6 1 1	4 4 4 4 3 o 4 4 4 4 4 - -	3 3 3 3 2 o 3 3 3 3 3 - -	no no no no no no no no no no no	300 300 300 300 300 300 300 300 300 300 300	10-20 10-15 10-15 10-15 15-20 10-20 10-20 10-12 3-5 70-80 70-80
Gratin*	Pollo alla griglia Seppie Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente) Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente) Arrosto di vitello o manzo Arrosto di maiale Agnello	1,5 1 1,5 1,5 1 1 1	2 2 - - 2 2 2	2 2 - - 2 2 2	no no no no no no no	210 200 210 210 210 210 210	55-60 30-35 70-80 60-70 60-75 70-80 40-45
Rosticceria*	Arrosti (carni bianche o rosse)	1	2	2	no	200	50-75
Pesce*	Orata Filetti di pesce Branzino con patate	0,7 1 0,5 + 0,5	2 2 2	2 2 2	si si si	180 170 190	20-25 12-15 60
Pizza*	Pizza Focacce	0,5 0,5	2 2	1 1	si si	210-220 190-200	15-20 20-25
Lievitazione*	Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.)		2	2	no	40	
Pastorizzazione*	Frutta, verdura, ecc.		2	2	si	110	
Bassa temperatura*	Carne Pesce Verdure		2 2 2	1 1 1	no no no	75 85 110	90-180 90-180 90-180
Scongelamento*	Tutti i cibi surgelati						

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

! Programma ECO : Questo programma, con maggiori tempi di cottura ma con un sensibile risparmio energetico, è indicato per pietanze quali filetti di pesce, piccola pasticceria e verdure. E' adatto anche per riscaldare vivande e completare cotture.

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento
Automatici*			guide standard	guide scorrevoli	
Pane**	Pane (vedi ricetta)	1	2 o 3	2	no
Manzo	Arrosto di manzo	1-1,5	2 o 3	2	no
Vitello	Arrosto di vitello	1-1,5	2 o 3	2	no
Agnello	Coscia d'agnello	1-1,5	2 o 3	2	no
Maiale	Arrosto di maiale	1,2-1,5	2 o 3	2	no
Pollo	Pollo arrosto	1-1,5	2 o 3	2	no
Filetto di pesce	Merluzzo Cernia Trota	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 o 3 2 o 3 2 o 3	2 2 2	no no no
Pesce al cartoccio	Orata Spigola	0,4-0,5 0,4-0,5	2 o 3 2 o 3	2 2	no no
Crostate	Crostate	0,5	2 o 3	2	no
Torta Brisè	Torta di mele	0,5	2 o 3	2	no
Brioche	Dolci a base di lievito naturale (brioche, dolce alle mandorle,ecc.)	0,7	2 o 3	2	no
Plum cake	Dolci a base di lievito chimico (quattro quarti, biscotti marezzati, ecc.)	0,7	2 o 3	2	no
Dolci	Dolci	1	2 o 3	2	no
Paella	Paella (vedi ricetta)		1-3-5	1-2-4	no
Riso Pilaf	Riso Pilaf (vedi ricetta)	0,5	2	1	no
Yogurt	Yogurt		2	2	si

* Le durate delle cotture automatiche sono preimpostate. I valori sono modificabili dall'utente a partire dalla durata preimpostata.
** Come da ricetta, aggiungere 50 gr (0,5 dl) di acqua nella leccarda in posizione 5.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*) e la "pulizia automatica ritardata" (*vedi Manutenzione e cura*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero genersi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detergenti direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

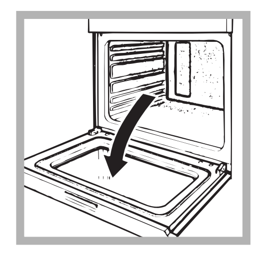
Pulire la porta

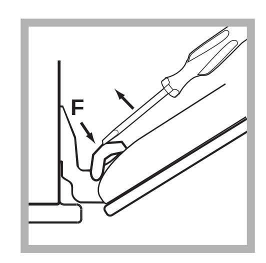
! Nei modelli dotati di *LED INSIDE* non è possibile smontare la porta.

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:

1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);
2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (*vedi figura*);







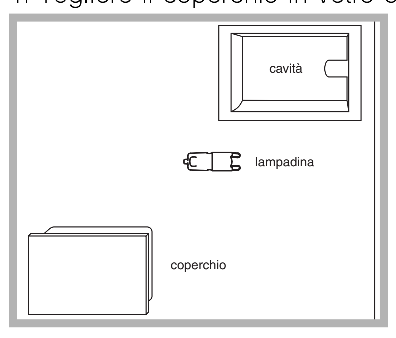
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Togliere il coperchio in vetro del portalampada.

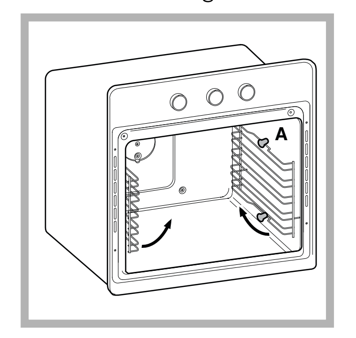


2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada alogena tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).

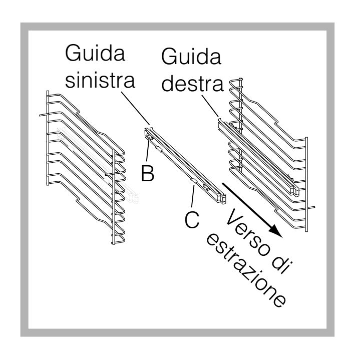
! Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

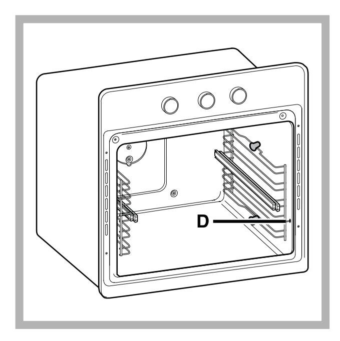
Per montare le guide scorrevoli:



1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (*vedi figura*).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (*vedi figura*). I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.
4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

Pannelli catalitici laterali e posteriore*

Sono pannelli ricoperti da uno speciale smalto che è in grado di assorbire il grasso che si sviluppa dalle cotture.
Questo smalto è abbastanza resistente per consentire lo scorrimento dei vari accessori (griglie, leccarde, ecc...) senza deteriorarsi. Non c'è bisogno di preoccuparsi se piccole tracce bianche appaiono sulle superfici.
Tuttavia bisogna evitare di:
- raschiare lo smalto con oggetti taglienti (per esempio un coltello);
- utilizzare detergenti o abrasivi.

***** Presente solo in alcuni modelli.

Anomalie e rimedi

Problema	Possibile causa	Rimedio
La programmazione di una cottura non si è avviata.	C'è stato un black-out.	Reimpostare le programmazioni.
Il display visualizza ECO Mode.	L'apparecchio è in modalità standby.	Toccare un tasto qualsiasi per uscire dalla modalità standby.
Ho scelto un programma automatico. Il display visualizza "Hot" e la cottura non si avvia.	La temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta per il programma scelto.	Attendere che il forno si raffreddi.
Ho scelto la cottura ventilata e il cibo presenta delle bruciature.	Le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.	Si consiglia di ruotare le leccarde a metà cottura.

Assistenza

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F--" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

IT

Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente;
- Riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato ovviato;
- In caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- il messaggio visibile sul display
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag



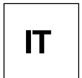
Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:
- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

OVEN







FK 1041 L .20 X /HA
FK 1041 L .20 /HA
7OFK 1049LS C X RU/HA
7OFK 1049LS C RU/HA
UT 104C X /HA
UT 104C /HA
FK 1041.20 X/HA
7OFK 1049L X RU/HA
7OFK 1049L RU/HA

Contents

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information on installation, operation and safety.

Positioning

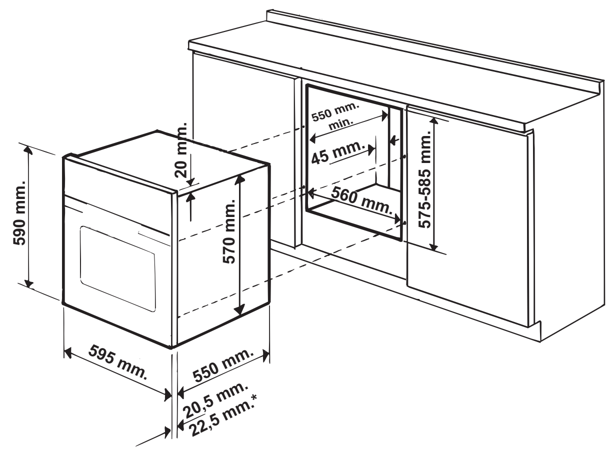
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

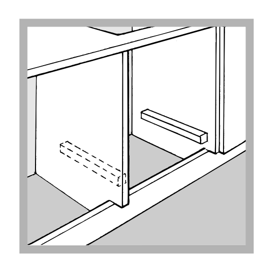
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven under the counter (*see diagram*) or in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:

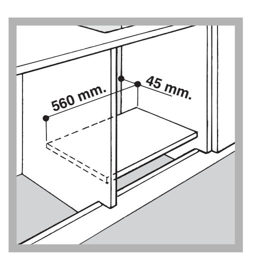


*** Stainless steel models only**
! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

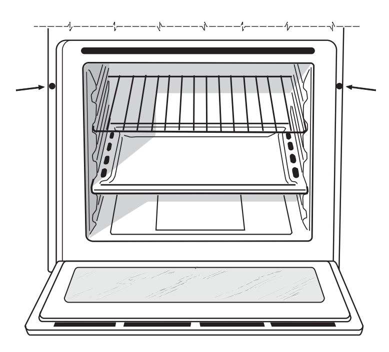
To ensure adequate ventilation is provided, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).





Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet:
- Open the oven door.
- Remove the 2 rubber plugs covering the fixing holes on the perimeter frame.
- Fix the oven to the cabinet using the 2 wood screws.
- Replace the rubber plugs.



! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

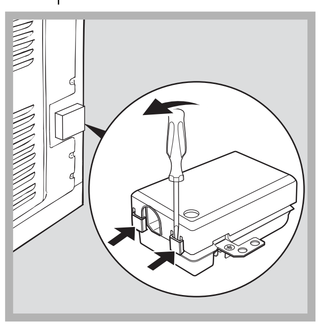
GB

Electrical connection

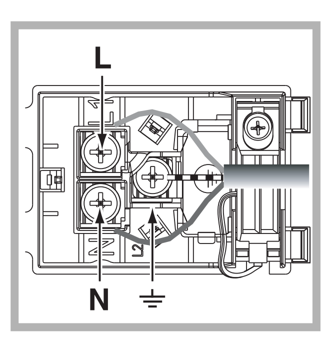
! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚. Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (*see diagram*).



3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the electricity supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law;
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*);
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*);
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 41.5 cm
Volume	58 l
Electrical connections	voltage: 220 - 240 V~ 50/60 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
ENERGY LABEL*	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ECO.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EEC and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode

*** Without removable guide rails**

Description of the appliance

Overall view

Control panel

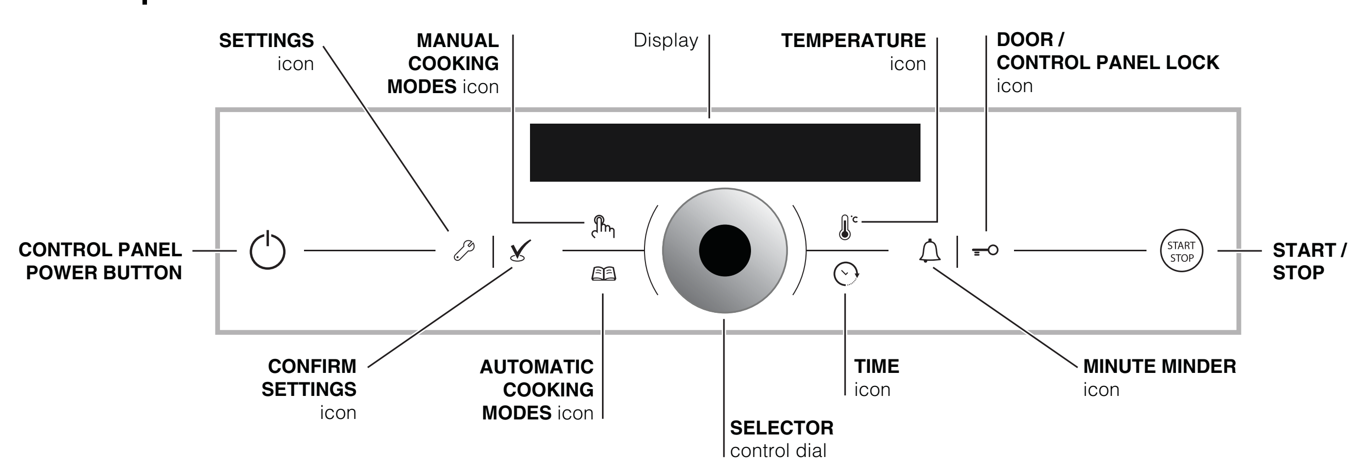
GRILL

DRIPPING PAN

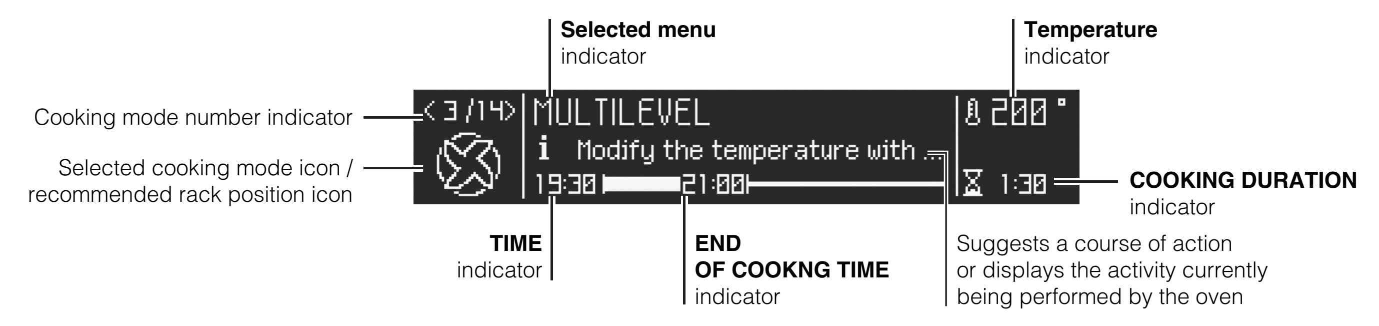
GUIDES for the sliding racks

position 5
position 4
position 3
position 2
position 1

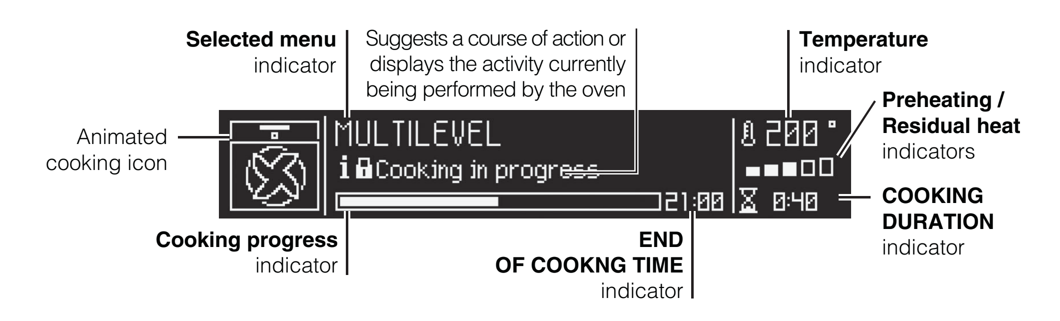
Control panel



Display in programming mode



Display in cooking mode



Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Turn the control dial to adjust the parameter shown on the display between the "<" and ">" symbols.

! To make the setting process easier, keep the control dial in position: this will increase the scrolling speed of the numbers on the display.

! Each setting will automatically be stored in the appliance memory after 10 seconds.

! The touch controls cannot be activated if the user is wearing gloves.

Some models are equipped with a system of hinges which allows the door to close slowly, without the user having to follow the movement through with his/ her hand. To use the system correctly, before closing the door:
- Open the door fully.
- Do not force the closing movement manually.

Switching the oven on for the first time

After connecting the oven to the electricity supply, the first time it is switched on the user should also switch on the control panel by pressing the button. The list of languages will appear in the menu. To choose the desired language, select it using the control dial. Confirm by pressing the icon.
Once the selection has been made, the display will show the settings menu. Press the icon or scroll through using the control dial until you reach the EXIT command and press the icon to begin using the oven.

! After choosing the language in the menu, if the display is not used for another 30 seconds it will automatically revert to programming mode.

Setings menu commands

To enter the settings menu, switch on the control panel and press the icon.
Use the control dial to highlight the individual menu commands.

To modify the setting, press the icon.
The following parameters are listed in the menu:
LANGUAGE: select the language shown on the display.
CLOCK: set the exact time.
TONE: activate/deactivate keypad tone.
LIGHT: activate/deactivate the internal oven light during cooking.
LOGO: activate/deactivate logo on start-up.
GUIDE: activate/deactivate operating tips.
EXIT: exit the menu.

! It is possible to exit the settings menu by pressing the icon.

Control panel lock

! The control panel can be locked while the oven is off, once cooking has started or finished and during programming.

The control panel lock can be used to lock the controls.
To activate it, press the icon and select the desired command by pressing the control dial:
- NO LOCK: deactivate an active lock;
- BUTTONS: lock the controls;

Confirm by pressing the icon.
A confirmation buzzer will sound and the icon will appear on the display.
The lock may be activated while the oven is in use, or while it is switched off. It can also be deactivated in all the above situations and after the oven has finished cooking.

Setting the clock

To set the clock, switch on the oven by pressing the icon, then press and follow the steps described.
1. Scroll through the menu commands using the control dial, select CLOCK and press .
2. Adjust the time using the control dial.
3. Once you have reached the correct hour value, press the icon.
4. Repeat steps 2 and 3 to set the minutes.
5. To exit adjustment mode, press the icon or use the control dial to scroll through the menu until you reach EXIT, then press .

! The clock can also be set while the oven is off, by pressing the icon and carrying out steps 2 to 4

as described above.

After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the clock will need to be reset.

Setting the minute minder

! The minute minder may be set regardless of whether the oven is switched on or off. It does not switch the oven on or off.
When the set time has elapsed, the minute minder emits a buzzer that will automatically stop after 30 seconds or when any active button on the control panel is pressed.
To adjust the minute minder, proceed as follows:

1. Press the icon.
2. Set the desired time using the control dial.
3. Once you have reached the desired value, press the icon again.

When the oven is switched off, the countdown appears on the display. When the oven is on, the lit symbol will remind you that the minute minder is active.

To cancel the minute minder, press the icon and use the control dial to set the time to 00:00. Press again.

The icon will switch off to indicate that the minute minder has been disabled.

Starting the oven

1. Press to switch on the control panel. The appliance buzzer sounds three times (ascending).

2. Press the icon to select the desired manual cooking mode. The cooking temperature and duration may be set.

Press the icon to select the desired automatic cooking mode. The cooking temperature and duration are both set to default values. Only the duration may be adjusted in accordance with the selected mode. The text "AUTO" appears on the display to indicate that the temperature is following a precise cooking profile. A delayed cooking cycle may be programmed.

3. Press START STOP to start the cooking mode.
4. The oven will begin its preheating phase, the preheating indicators will light up as the temperature rises.
5. When the preheating process has finished, a buzzer sounds and all the preheating indicator lights show that this stage has been completed: the food can then be placed in the oven.
6. During cooking it is always possible to:

- adjust the temperature by pressing the °C icon, turning the control dial and confirming by pressing °C again (manual modes only);
- set the duration of a cooking mode (*see Cooking Modes*);
- stop cooking by pressing the START STOP icon. In this case the appliance stores the temperature modified previously in its memory (manual modes only);
- switch off the oven by pressing the icon for 3 seconds.

7. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed (for example: a cooking mode has been programmed to start at 20:30. At 19:30 a blackout occurs. When the power supply is restored, the mode will have to be reprogrammed).

! There is no preheating stage for the GRILL mode.
! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.
! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door, as well as towards the bottom of the oven door. At the beginning of the cleaning cycle, the cooling fan operates at low speed.
! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

The light comes on when a cooking mode starts (*if enabled in the settings menu*).
When models featuring *LED INSIDE* technology begin cooking, the LEDs on the door light up for improved illumination of all cooking levels.

Residual heat indicators

The appliance is fitted with a residual heat indicator. When the oven is off, the "residual heat" bar on the display lights up to indicate high temperatures inside the oven cavity. The individual segments of the bar switch off one by one as the temperature

inside the oven falls.

Demo mode

! The appliance will not enter DEMO mode if the language has not been selected beforehand.

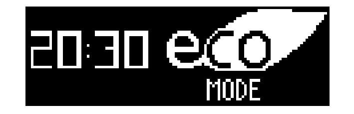
The oven can operate in DEMO mode: all heating elements are deactivated, and the controls remain operative.
To activate DEMO mode, switch off the oven and keep the control dial turned clockwise while pressing START STOP for 10 seconds. A buzzer sounds and the display shows "DEMO".
To deactivate DEMO mode, keep the control dial turned anticlockwise while pressing START STOP for 3 seconds. A buzzer sounds to confirm deactivation.

Restoring the factory settings

The oven factory settings can be restored to reset all selections made by the user (language, tone, customised durations, etc...). To carry out a reset, switch off the oven, then press and hold 6 , and START STOP simultaneously for 6 seconds. Once the restore procedure is complete, a buzzer will sound.
The first time the icon is pressed, the oven will behave as if it is being switched on for the first time.

Standby

This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption in standby mode. If no buttons are pressed for 30 minutes and the control panel/door lock has not been activated, the appliance automatically reverts to standby mode. The ECO Mode symbol appears on the display to indicate standby mode. As soon as interaction with the machine resumes, system operation is restored.



Modes

! In order to guarantee wonderfully soft and crunchy foodstuffs, the oven releases – in the form of water vapour - the humidity naturally withheld in the food itself. In this way, optimal cooking results can be achieved for all types of food.

! Every time the oven is switched on, it suggests the first manual cooking mode.

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired (270°C for GRILL mode). Any temperature adjustments will be stored in the appliance memory and suggested again the next time this mode is used. If the selected temperature is lower than the temperature inside the oven, the text "OVEN TOO HOT" appears on the display. However, it will still be possible to start cooking.
If cooking is started without a duration being set, the display will show the elapsed time.

MULTILEVEL mode
All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of three racks may be used at the same time.

GRILL mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed (*see "Practical cooking advice"*).

FAN GRILLING mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed (*see "Practical cooking advice"*).

ROAST mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
Always cook in this mode with the oven door closed.

FISH mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination is ideal for cooking fish dishes gently.

PIZZA mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination heats the oven rapidly. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

PROVING mode
The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The oven temperature is ideal for activating the rising process. Always cook in this mode with the oven door closed.

PASTRY mode
The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise).

PASTEURISATION mode
This cooking mode is suitable for fruit, vegetables, etc... Small containers may be positioned on 2 levels (dripping pan on the 1st shelf and rack on the 3rd shelf). Let the containers cool inside the oven. Place the food inside the oven while it is still cold.

SLOW COOK MEAT/FISH/VEGETABLES modes
This type of cooking mode, used for years by industry professionals, enables food (meat, fish, fruit and vegetables) to be cooked at very low temperatures (75, 85 and 110°C), thereby guaranteeing a perfect level of cooking and enhancing the taste as much as possible. The value of these advantages should not be underestimated:
- as the cooking temperatures are very low (in general they are lower than the temperature required for evaporation), the dispersion of cooking sauces due to evaporation is substantially reduced and the food

becomes softer;
- when cooking meat, the muscle fibres contract less than they would during a classic cooking cycle. The result is a more tender meat which does not need to be rested after it is cooked. Meat should be browned before it is placed in the oven.

Cooking foods which have been vacuum-packed at low temperatures, a technique used for over 30 years by the most prestigious chefs, brings many advantages:
- culinary: flavours are concentrated and the taste, softness and tenderness of the food are maintained;
- hygienic: provided that hygiene regulations are respected, this type of cooking protects the food from the harmful effects of oxygen, thus ensuring that the dishes may be stored for longer in the refrigerator;
- organisational: thanks to the longer storage period, dishes may be prepared well in advance;
- diet-related: this type of cooking limits the amount of fatty substances used and therefore means that the food is lighter and easier to digest;
- financial: the food shrinks less so there is more of the product left after it has been cooked.

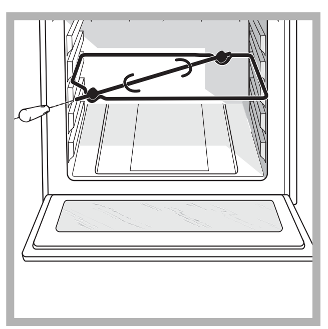
To use this technique, you must use a vacuum-packing machine and the appropriate bags. Follow the instructions supplied relating to vacuum-packing food carefully.
The vacuum-packing technique may also be used for raw products (fruit, vegetables, etc.) as well as pre-cooked products (traditional cooking).

DEFROSTNG mode
The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This mode is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit.

ECO mode
The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven.This energy saving mode is recommended for small dishes, ideal for heating foods and finishing off cooking.

* Only available in certain models.

Rotisserie spit*



To operate the rotisserie function (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie function by selecting the or modes.

Automatic cooking modes

! The temperature and cooking duration are pre-set , guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking) system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been preheated or not. The cooking duration can be customised according to personal taste by modifying the relevant value - before cooking begins - by ±5/20 minutes depending on the selected programme. The duration can however be modified even once cooking has begun. If the value is modified before the programme begins, it is stored in the memory and suggested again by the appliance when the programme is next used. If the temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode, the text "OVEN TOO HOT" appears on the display and it will not be possible to begin cooking; wait for the oven to cool.
The icon representing the selected mode and the icon representing the recommended shelf position appear on the display alternately.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.
! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.


BREAD mode
Use this function to bake bread. To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- Do not exceed the maximum weight of the

dripping pan.
- Remember to pour **50g (0,5 dl)** of cold water into the baking tray in position 5.
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:
1 dripping pan holding 1000 g max, lower level
2 dripping pans each holding 1000 g max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
Method:
- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual PROVING function on the oven. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan, on a sheet of baking paper.
- Dust the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

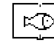
BEEF/VEAL/LAMB mode
Use this function to cook beef, veal and lamb. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. Some of the ROAST modes offer the option of selecting the desired cooking level:

1. Press the icon.
2. Use the control dial to select "WELL DONE", "MEDIUM" or "RARE".

3. Press again.

PORK mode
Use this function to cook pork. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 CHICKEN mode
This function is ideal for cooking chicken (whole or in pieces). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 FISH FILLET mode
This function is ideal for cooking small-medium fillets. Place the food inside the oven while it is still cold.

 FISH EN PAPILLOTE mode
Use this function to cook whole fish with a maximum weight of 1 kg. The paper/foil package can be placed directly on the dripping pan. Place the food inside the oven while it is still cold.

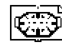
 TARTS mode
This function is ideal for all tart recipes (which normally need to be heated well from underneath). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 SHORTCRUST TARTS mode
This function is ideal for all recipes which require shortcrust pastry (usually made without eggs) or have a liquid or very soft filling. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 BRIOCHE mode
This function is ideal for baked desserts (made using natural yeast). Place the food inside the oven while it is still cold; the dish may also be placed in a preheated oven if desired.

 CAKE mode
This function is ideal for all recipes made using baking powder. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 DESSERTS mode
This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 PAELLA mode
This function was designed for quick and easy paella preparation; all ingredients are placed inside the oven while it is still cold. To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- The rice used must not be sticky: salad rice or American long-grain rice are particularly suitable.
- The oven must not be preheated.

- Position:
  - the deep dripping pan on shelf level 1 (if supplied as an accessory), or place the rack on shelf level 1 and stand a dish measuring approximately 35x30cm (height 5 cm) on it;
  - the dripping pan on shelf level 3;
  - the rack on shelf level 5;.

Recipe (serves 8):
In the deep dripping pan
- 1 onion, chopped
- 500 g rice
- 500 g frozen mixed seafood (shelled prawns, mussels and clams, squid rings, etc.)
- 2 handfuls frozen peas
- ¼ chilli, diced
- Chorizo (spiced paprika sausage), sliced
- One tbsp fish stock powder
- 1 measure powdered saffron
- 700 g water

Cover the dripping pan with aluminium foil.
In the dripping pan
- 8 cod fillet portions
- 8 (or 16) king prawns (or scampi)
- 8 whole mussels, to garnish

Cover the dripping pan with aluminium foil.
On a tray standing on the rack
- 6-8 chicken thighs, marinated using paella spices and a drizzle of olive oil

Once the cooking process is complete, finish with more olive oil.

 PILAU RICE mode
Use this function to cook rice. To obtain the best results, we recommend that you observe the instructions below:
- The rice used must not be sticky: salad rice or American long-grain rice are particularly suitable.
- The oven must not be preheated.
- The deep dripping pan should be on shelf level 2 (if supplied as an accessory), or the rack placed on shelf level 2 and a dish measuring approximately 35x30cm (height 5 cm) stood on it.

Recipe (serves 4 - 6):
- 500 g rice
- 700 ml water or stock

Place the rice in the deep dripping pan without soaking and cover with liquid. Cover the dripping pan with the aluminium foil.

YOGHURT mode
The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The temperature of 50°C is ideal for preparing yoghurt.

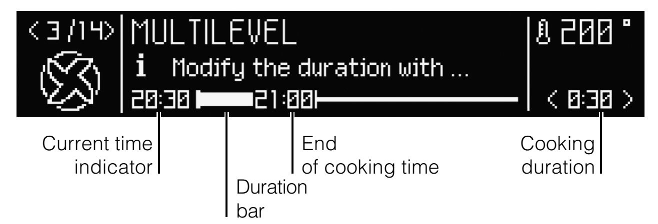
Basic recipe for one litre of yoghurt: one litre of whole UHT milk, one pot of natural yoghurt
Method:
- Heat the milk in a steel pan until it reaches boiling point.
- Remove the layer of cream on the surface and leave to cool.
- Stir 3 or 4 tablespoons of milk into the yoghurt and combine well.
- Add the mixture to the remaining milk and mix thoroughly.
- Pour into airtight jars.
- Stand the jars on the dripping pan and place in the oven, on level 2.
- At the end of this process, place the jars in the refrigerator to chill for at least 12 hours. Store the yoghurt in the refrigerator for up to one week.
- The recipe can be adjusted to taste.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the duration

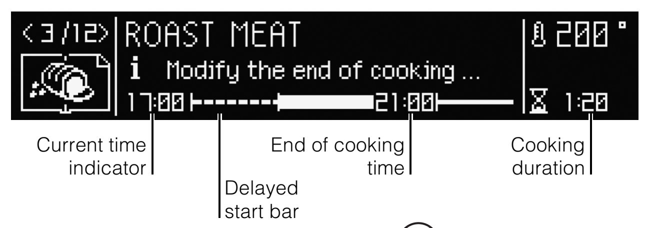
1. Press the icon.
2. Turn the control dial to set the duration; hold the dial in this position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display will show a graphic indicating the duration in bar format.
3. Once you have reached the desired duration, press the icon again. The duration bar will show the current time, the duration and the end of cooking time as a graphic.
4. Press START STOP to begin cooking.
5. The display will indicate the remaining time by filling the duration bar.
6. When cooking has finished, "COOKING FINISHED" appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.



Programming delayed cooking

! A cooking duration must be set before the end of cooking time can be scheduled.
! For the delayed programming to work properly, the clock should be set to the correct time.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Press the icon twice; the end of cooking time will begin to flash.
3. Turn the control dial to adjust the end of cooking time; hold the dial in this position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display will show a graphic indicating the delayed start in bar format.
4. Once you have reached the desired end time, press the icon again. The delayed start bar will show the current time, the time remaining until the start of cooking, the duration and the end of cooking time as a graphic.
4. Press START STOP to begin the pyrolysis schedule.
5. The text "POSTPONED COOKING START" and the time remaining will appear on the display, moving the delayed start bar backwards.
6. Once cooking has begun, the display will indicate the remaining time by filling the duration bar.
7. When the time has elapsed, "COOKING FINISHED" appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.



To cancel a schedule, press the START STOP icon.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
! In the GRILL and FAN GRILLING cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL
- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL
- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the temperature is set to its maximum level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA
- Use a lightweight aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as this extends the total cooking duration and prevents the crust from forming.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Manual			Standard guide rails	Sliding guide rails			
Multilevel*	Pizza on 2 racks		2 and 4	1 and 3	yes	210-220	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks		2 and 4	1 and 3	yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)		2 and 4	1 and 3	yes	160-170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 2/3	1 and 3	yes	200-210	65-75
	Lamb	1	2	1	yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1 or 2	1	yes	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	yes	180-190	35-40
	Cream puffs on 3 racks		1 and 3 and 5	1 and 2 and 4	yes	190	20-25
	Biscuits on 3 racks		1 and 3 and 5	1 and 2 and 4	yes	180	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	yes	190-200	20-30
Grill*	Mackerel	1	4	3	no	300	10-20
	Sole and cuttlefish	0,7	4	3	no	300	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	no	300	10-15
	Cod fillet	0,7	4	3	no	300	10-15
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	2 or 3	no	300	15-20
	Veal steak	0,8	4	3	no	300	10-20
	Sausages	0,7	4	3	no	300	10-20
	Hamburgers	n° 4 or 5	4	3	no	300	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	n° 4 or 6	4	3	no	300	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	300	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	300	70-80
Fan grilling*	Grilled chicken	1,5	2	2	no	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	2	no	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	no	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	no	210	70-80
	Lamb	1	2	2	no	210	40-45
Roast*	Roasts (white or red meat)	1	2	2	no	200	50-75
Fish*	Bream	0,7	2	2	yes	180	20-25
	Fish fillets	1	2	2	yes	170	12-15
	Sea bass with potatoes	0,5 + 0,5	2	2	yes	190	60
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	yes	210-220	15-20
	Focaccia bread	0,5	2	1	yes	190-200	20-25
Proving*	Rising process for dough made with yeast (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.).		2	2	no	40	
Pasteurisation*	Fruit, vegetables, etc.		2	2	yes	110	
Slow cook*	Meat		2	1	no	75	90-180
	Fish		2	1	no	85	90-180
	Vegetables		2	1	no	110	90-180
Defrosting*	All frozen foods						

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

! ECO programme: This programme – which has longer cooking times but guarantees sensible energy saving – is recommended for dishes such as fish fillets, small pastries and vegetables. It is also suitable for warming foodstuffs and for completing cooking.

Modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating
Automatic*			Standard guide rails	Sliding guide rails	
Bread**	Bread (see recipe)	1	2 or 3	2	no
Beef	Roast beef	1-1,5	2 or 3	2	no
Veal	Roast veal	1-1,5	2 or 3	2	no
Lamb	Leg of lamb	1-1,5	2 or 3	2	no
Pork	Roast pork	1,2-1,5	2 or 3	2	no
Chicken	Roast chicken	1-1,5	2 or 3	2	no
Fish fillet	Cod Perch Trout	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 or 3 2 or 3 2 or 3	2 2 2	no no no
Fish en papillote	Bream Sea bass	0,4-0,5 0,4-0,5	2 or 3 2 or 3	2 2	no no
Tarts	Tarts	0,5	2 or 3	2	no
Shortcrust tarts	Apple flan	0,5	2 or 3	2	no
Brioche	Desserts made with natural yeast (brioches, almond cake, etc.)	0,7	2 or 3	2	no
Cake	Desserts made with baking powder (marbled biscuits, pound cake, etc.)	0,7	2 or 3	2	no
Desserts	Desserts	1	2 or 3	2	no
Paella	Paella (see recipe)		1-3-5	1-2-4	no
Pilau rice	Pilau rice (see recipe)	0,5	2	1	no
Yoghurt	Yoghurt		2	2	yes

* The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values can be modified by the user, starting with the default duration.
** As stated in the recipe, pour 50 g (0,5 dl) water into the dripping pan in position 5.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the relevant public service or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*) and "delayed automatic cleaning" mode (*see Care and Maintenance*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and FAN GRILLING modes: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption in standby mode.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

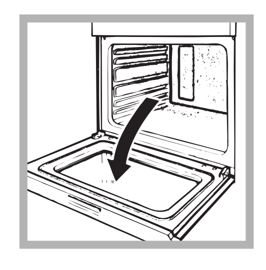
- Slight differences in colour on the front of the oven are due to the different materials used, i.e. glass, plastic or metal.
- Any shady areas resembling grooves on the oven door glass are caused by reflections from the oven light.
- The enamel is branded at very high temperatures. This process may cause colour variations. This is normal and will not affect appliance operation in any way. The thin edges of the sheet metal cannot be entirely enamelled and may therefore appear to be unfinished. This will not affect the rust protection.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

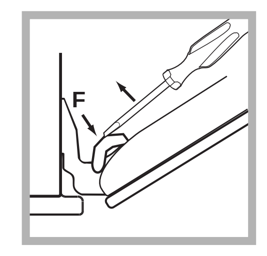
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

! The door of *LED INSIDE* models cannot be removed.

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:
1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (*see diagram*).







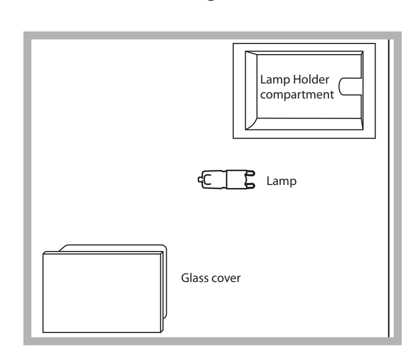
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (*see Assistance*). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

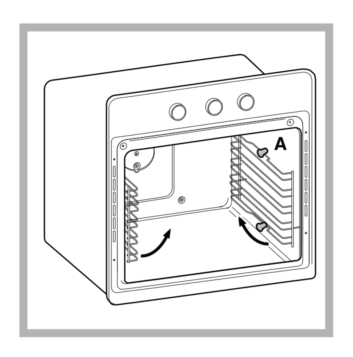
To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.



2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

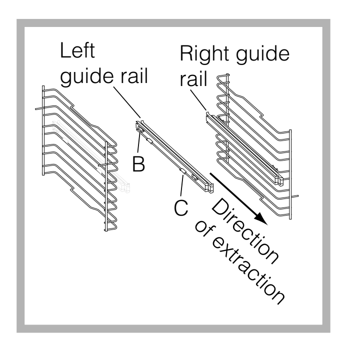
! Do not touch the light bulb directly with your hands.

Sliding rack kit assembly

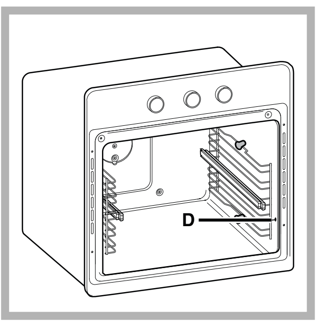


To assemble the sliding racks:
1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (*see figure*).

GB



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (*see diagram*). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.
4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

Side and rear catalytic liners*

These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks.
This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause for concern.
Nevertheless, the following should be avoided:
- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

***** Only available in certain models.

Troubleshooting

GB

Problem	Possible cause	Solution
A programmed cooking mode does not start.	There has been a blackout.	Reprogram the cooking mode.
The display shows ECO Mode.	The appliance is in standby mode.	Press any button to exit standby mode.
An automatic mode has been selected. "Hot" appears on the display and cooking does not start.	The temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode.	Wait for the oven to cool down.
Fan-assisted cooking has been selected and the food looks burnt.	Positions 1 and 5: the direct heat could cause temperature-sensitive foods to burn.	We recommend switching dripping pan positions halfway through cooking.

Assistance

GB

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are signalled through messages of the following type: "F—" followed by numbers.
Call for technical assistance in the event of a malfunction.

Before calling for Assistance:

- Check whether you can fix the problem yourself.
- Restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- If it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

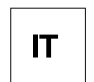
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The message displayed.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

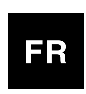
The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Mode d’emploi

FOUR







FK 1041 L .20 X /HA
FK 1041 L .20 /HA
7OFK 1049LS C X RU/HA
7OFK 1049LS C RU/HA
UT 104C X /HA
UT 104C /HA
FK 1041.20 X/HA
7OFK 1049L X RU/HA
7OFK 1049L RU/HA

Sommaire

Installation

FR

! Important : conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil.

Positionnement

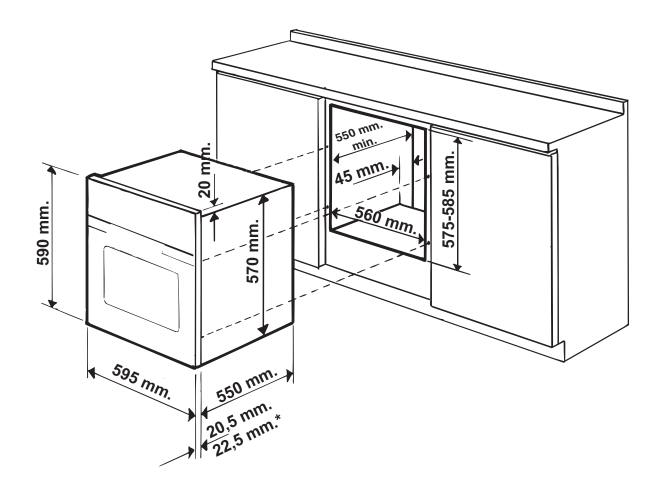
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

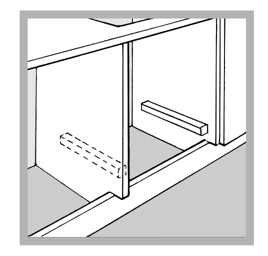
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne** , doit avoir les dimensions suivantes :

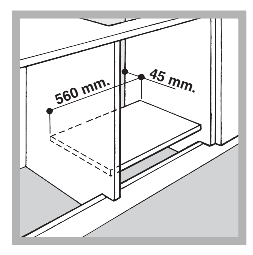


*** Uniquement pour modèles inox**
! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération

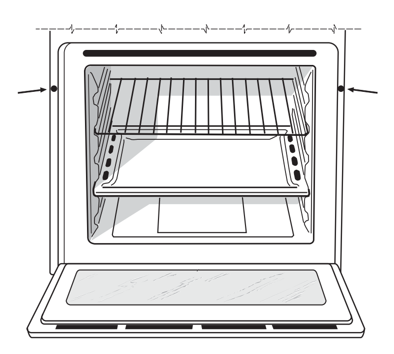
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).





Centrage et fixation

Pour fixer l'appareil au meuble :
- ouvrir la porte du four;
- Retirer les 2 caoutchouc qui couvrent les trous de fixation situés sur le cadre;
- Fixer le four au meuble en utilisant 2 vis à bois
- Repositionner les caoutchouc couvre-trous.

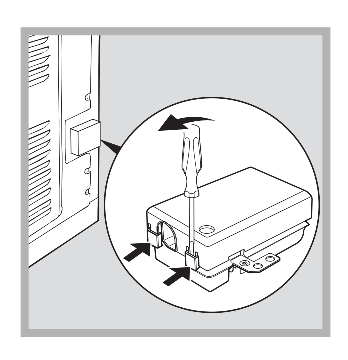


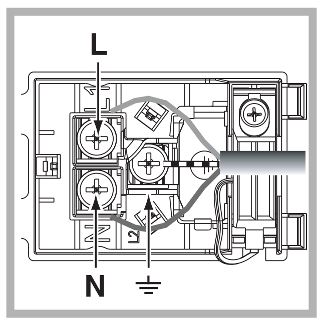
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation





1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (*voir figure*).
2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (*voir figure*).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au secteur

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante (par exemple le panneau arrière du four).

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi ;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*) ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*) ;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles.
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions	largeur 43,5 cm hauteur 32 cm profondeur 41,5cm
Volume	L. 58
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50/60Hz (voir plaque signalétique) puissance maximum absorbée 2800W
ENERGY LABEL* (ETIQUETTE ENERGIE *)	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four: ECO.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15.12.04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2002/96/CE et modifications successives. - 1275/2008 standby/off mode

*** Sans glissières télescopiques**

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

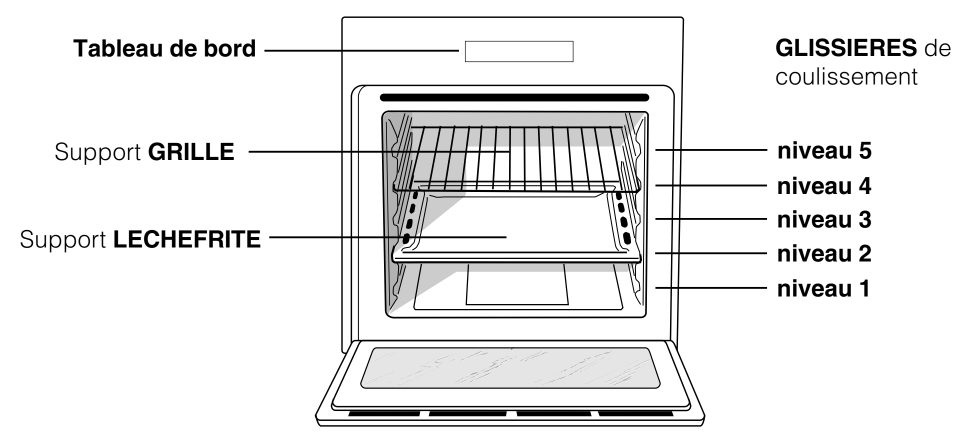
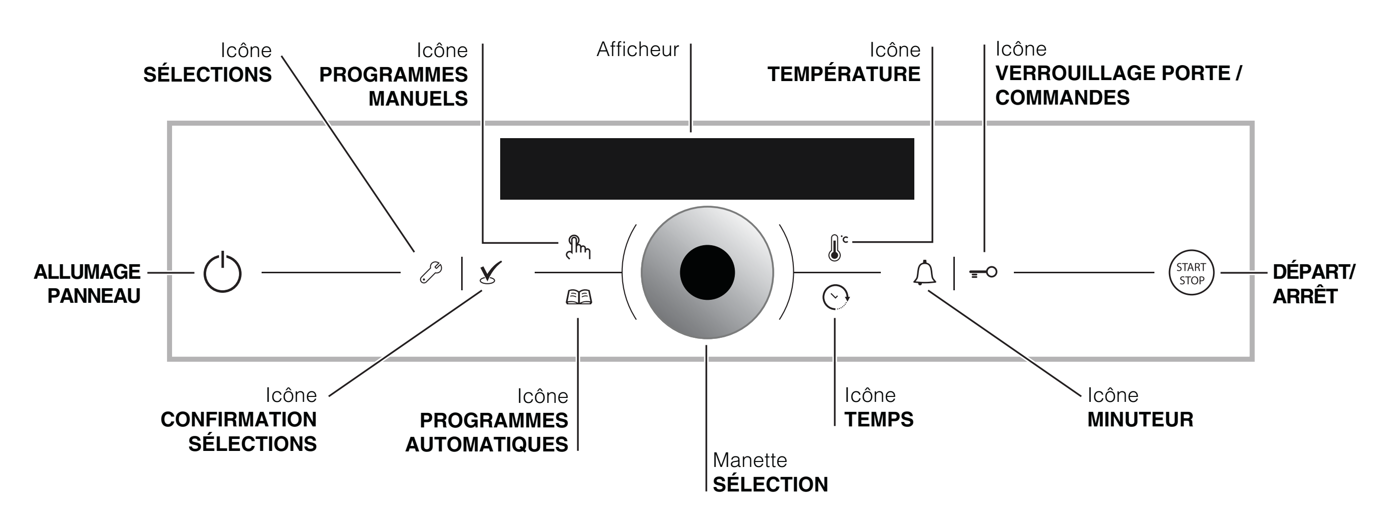
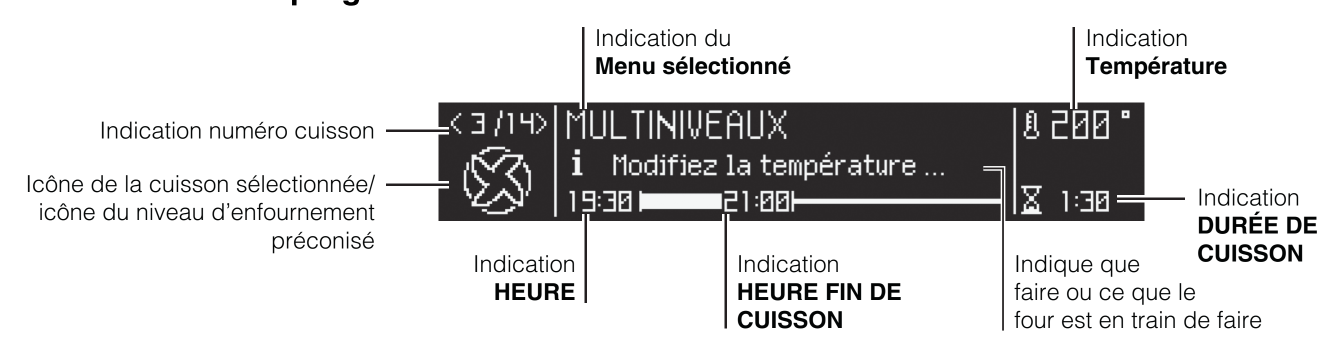


Tableau de bord



Afficheur en mode programmation



Afficheur en mode cuisson



Mise en marche et utilisation

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant le thermostat sur le maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Il est possible de modifier en tournant la manette les paramètres affichés entre les symboles « < » et « > ».

! Pour simplifier les sélections, garder la manette dans sa position : les chiffres défilent plus rapidement.

! Toute sélection est automatiquement mémorisée au bout de 10 secondes.

! Quand on porte les gants, il est impossible d'actionner les touches.

Certains modèles sont équipés d'un système de charnières permettant de ralentir la fermeture de la porte sans qu'il faille accompagner son mouvement de la main. Pour une utilisation correcte, avant de fermer :
- ouvrir la porte complètement.
- éviter de forcer la fermeture manuellement.

Première mise en service

Après raccordement de l'appareil au secteur et à sa première mise en service, allumer le tableau de bord par pression sur l'icône ⏻. La liste des langues disponibles est affichée dans le menu. Sélectionner la langue désirée à l'aide de la manette. Pour confirmer appuyer sur l'icône ✓.
Une fois que le choix a été effectué, l'écran affiche le menu sélections. Appuyer sur l'icône 🔧 ou bien, à l'aide de la manette, faire défiler jusqu'à SORTIE et appuyer sur l'icône ✓ pour commencer à utiliser le four.

! Après la sélection de la langue dans le menu et si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes qui suivent, l'afficheur passe automatiquement au mode programmation.

Paramètres du menu sélections

Pour entrer dans le menu sélections, allumer le tableau de commandes et appuyer sur l'icône 🔧.
Utiliser la manette pour repérer les différents paramètres du menu.
Pour modifier la sélection appuyer sur l'icône ✓.
Le menu contient les paramètres suivants :
LANGUE : le choix de la langue est affiché à l'écran.
HORLOGE : réglage de l'heure exacte.
SON : activation/désactivation du son du clavier.
LUMIÈRE : activation/désactivation de la lumière interne du four pendant la cuisson.
LOGO : activation/désactivation du logo à l'allumage
MANUEL : activation/désactivation des conseils d'utilisation.
SORTIE : sortie du menu.

! Il est possible de sortir du menu sélection en appuyant sur l'icône 🔧.

Verrouillage commandes

! Les commandes peuvent être verrouillées four éteint, cuisson en cours, cuisson terminée ou en cours de programmation.

La fonction verrouillage commandes permet de verrouiller les commandes du four.
Pour l'activer, appuyer sur l'icône 🔑, sélectionner le poste désiré en tournant la manette:
- NON VERROUILLÉ : désactive le verrouillage actif ;
- COMMANDES : ne verrouille que les commandes ;

et confirmer à l'aide de l'icône 🔑.
Un signal sonore de confirmation retentit et l'écran affiche le voyant 🔒.
Activable quand le four fonctionne ou est éteint. Il est désactivable dans tous les cas précédents et quand la cuisson au four est terminée.

Régler l'horloge

Pour régler l'horloge, allumer le four par pression sur l'icône ⏻ ; appuyer sur l'icône 🔧 et suivre la procédure indiquée.
1. faire défiler les paramètres du menu à l'aide de la manette, sélectionner HORLOGE et appuyer sur l'icône ✓.
2. Régler l'heure à l'aide de la manette.
3. Une fois l'heure exacte atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône ✓.
4. pour les minutes aussi, procéder comme indiqué plus haut aux points 2 et 3.
5. pour quitter le mode réglage, appuyer sur l'icône 🔧 ou bien, à l'aide de la manette, faire défiler jusqu'à SORTIE et appuyer sur l'icône ✓.

! L'horloge peut aussi être réglée four éteint en

FR

FR

appuyant sur l'icône et en suivant les indications des points 2 à 4 décrits plus haut.

Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, il faut remettre l'horloge à l'heure.

Réglage du minuteur

! Le minuteur est toujours réglable tant four éteint que four allumé. Il ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.
Une fois le temps écoulé, le minuteur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes ou après avoir appuyé sur une touche active quelconque.
Pour régler le minuteur :

1. Appuyer sur l'icône .
2. Régler le temps désiré à l'aide de la manette.
3. Une fois la sélection voulue atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône .

Four éteint, le décompte est affiché. Four allumé, l'icône allumée signale que le minuteur est activé.
Pour annuler la sélection du minuteur, appuyer sur la touche et à l'aide de la manette amener le temps à 00:00. Appuyer à nouveau sur l'icône . L'icône éteinte signale que le minuteur est désactivé.

Mise en marche du four

1. Allumer le tableau de commandes en appuyant sur l'icône . L'appareil émet un triple son ascendant.

2. Appuyer sur l'icône pour sélectionner le programme de cuisson manuelle souhaité. Possibilité de sélectionner la température et la durée de cuisson.

Appuyer sur l'icône pour sélectionner le programme de cuisson automatique souhaité. La durée et la température de cuisson sont présélectionnées. Possibilité de ne modifier que la durée selon le programme choisi. L'affichage du message « AUTO » indique que la température suit un profil de cuisson bien précis. Possibilité de programmer une cuisson différée.

3. Appuyer sur l'icône pour démarrer la cuisson.
4. Le four se place en préchauffage, les indicateurs de montée en température s'éclairent progressivement au fur et à mesure que la température augmente.
5. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage. Il est temps d'enfourner les plats.
6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier la température par pression sur l'icône , tourner la manette et confirmer en appuyant à nouveau sur l'icône (*uniquement pour programmes manuels*) ;
- programmer la durée d'une cuisson (*voir Programmes*) ;

- stopper la cuisson par pression sur l'icône . Dans ce cas, l'appareil se rappelle de la température éventuellement modifiée précédemment (*uniquement pour programmes manuels*).

- éteindre le four en gardant l'icône enfoncée pendant 3 secondes.

7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant (par exemple : un départ de cuisson a été programmé à 20h30. A 19h30, il y a une coupure de courant. Après rétablissement du courant, il faut reprogrammer).

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Ventilation de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord, la porte du four et la partie basse de la porte du four. Au début du cycle de nettoyage, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

L'éclairage s'allume au démarrage d'un programme de cuisson *(s'il est actif dans le menu sélections)*. En cas de modèles équipés de *LED INSIDE*, au démarrage de la cuisson les leds de la porte s'allument afin d'avoir un meilleur éclairage de tous les niveaux de cuisson.

Indicateurs de chaleur résiduelle
Cet appareil est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Four éteint, l'afficheur signale par allumage de la barre de « chaleur résiduelle » la présence de température à l'intérieur de l'enceinte. Les éléments de la barre s'éteignent au fur et à mesure que la température à l'intérieur du four baisse.

Mode Demo

! L'appareil ne rentre pas en mode DEMO, si l'on n'a pas auparavant choisi la langue.

Le four peut fonctionner en mode DEMO : dans ce cas, tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent.
Pour activer le mode de fonctionnement DEMO, éteindre le four, continuer à tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer en même temps sur l'icône START STOP pendant 10 secondes. Un signal sonore retentit et l'écran affiche « DEMO »
Pour désactiver le mode de fonctionnement DEMO, continuer à tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer en même temps sur l'icône START STOP pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit pour confirmer sa désactivation.

Rétablissement des réglages d'usine

Le four peut retourner à ses paramètres de réglage usine, il suffit pour cela de réinitialiser toutes les sélections effectuées par l'utilisateur (langue, son, durées personnalisées, etc.). Pour procéder à la réinitialisation, éteindre le four, appuyer simultanément et 6 secondes de suite sur les touches , , START STOP. Une fois que la réinitialisation a eu lieu, un signal sonore retentit.

Dès la première pression sur l'icône il y a retour à la première mise en service.

Standby

Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode veille (standby). Sans opérations pendant 30 minutes et si aucun verrouillage de touches ou de porte n'a été sélectionné, l'appareil se place automatiquement en mode veille (standby). Le mode standby est signalé par l'affichage de l'image ECO Mode. A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.



Programmes

FR

! Pour obtenir des aliments parfaitement moelleux et croquants, l'humidité qu'ils dégagent est réutilisée par le four sous forme de vapeur d'eau. Des résultats de cuisson optimaux sont ainsi obtenus pour tous les plats.

! A chaque allumage, le four propose le premier programme de cuisson manuel.

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40 et 250°C au choix (270°C pour le programme BARBECUE). Toute modification de la température sera mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température choisie est inférieure à la température intérieure du four, l'écran affiche « FOUR TROP CHAUD ». Il est toutefois possible de démarrer la cuisson.
Si une cuisson est lancée sans que sa durée ait été programmée, l'afficheur signale le temps qui s'est écoulé depuis son démarrage.

Programme **MULTINIVEAUX**
Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur 3 niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**
Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée *(voir « Conseils de cuisson »)*

Programme **GRATIN**
Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.
Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée *(voir « Conseils de cuisson »)*.

Programme **RÔTISSERIE**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.
La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée.

Programme **POISSON**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet de cuire avec délicatesse des plats de poisson.

Programme **PIZZA**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide du four. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **ÉTUVE**
Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. La température du four est idéale pour faire lever les pâtes. Pendant la phase de levage, ne pas ouvrir la porte du four.

Programme **PÂTISSERIE**
Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats (comme, par exemple, les gâteaux levés).

Programme **PASTEURISATION**
Ce type de cuisson est indiqué pour les fruits, les légumes, etc....
Les bocaux de petites dimensions peuvent être enfournés sur 2 niveaux (plateau émaillé au niveau 1 et grille au niveau 3). Laisser refroidir les bocaux à l'intérieur du four. Enfourner à froid.

Programmes **BASSE TEMPÉRATURE VIANDE/POISSON/LÉGUMES**
Ce type de cuisson, que les professionnels du secteur ont adopté depuis des années, permet de cuisiner (viandes, poissons, fruits, légumes) à des températures très basses (75, 85 et 110 °C) et d'obtenir une cuisson parfaite qui exalte au plus haut point les qualités gustatives.
Des avantages à ne pas négliger:
- les températures de cuisson étant très basses (inférieures en principe à la température

d'évaporation), la dispersion des jus de cuisson est considérablement réduite et l'aliment gagne en moelleux ;
- les fibres musculaires des viandes rétrécissent moins par rapport à une cuisson classique. Résultat : la viande est plus tendre et n'a pas besoin de reposer après sa cuisson. Il faut faire dorer la viande avant de l'enfourner.

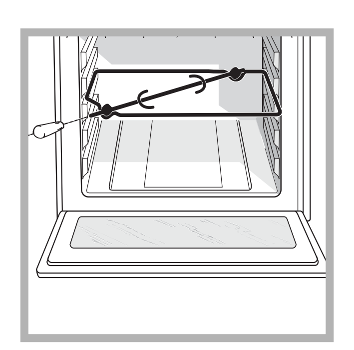
La cuisson à basse température sous vide, adoptée depuis trente ans par les plus grands chefs, présente de nombreuses qualités :
- gastronomiques : elle permet de maîtriser les arômes tout en respectant les caractéristiques gustatives de l'aliment qui maintient tout son moelleux et sa tendresse.
- hygiéniques : les normes d'hygiène étant respectées, ce type de cuisson protège les aliments contre les effets nocifs de l'oxygène et prolonge la durée de conservation au réfrigérateur des plats cuisinés.
- d'organisation : grâce au prolongement de leur durée de conservation, les plats peuvent être préparés longtemps à l'avance.
- diététiques : cette cuisson qui exige moins de matières grasses permet d'obtenir des plats légers et digestibles.
- économiques : elle réduit considérablement la perte de poids des produits.

Pour utiliser cette technique, il faut disposer d'une machine à faire le vide et de sachets spéciaux. Suivre attentivement les instructions du fabricant pour l'emballage sous vide des aliments.
La technique de mise sous vide permet de conserver des produits crus (fruits, légumes, etc.) et des produits déjà cuits (cuisson traditionnelle).

Programme **DÉCONGÉLATION**
La turbine au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple : les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits.

Programme **ECO**
Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce mode peu énergétique est recommandé pour les petits plats, il est idéal pour chauffer les aliments et finir la cuisson.

Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*), procéder comme suit :
1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. pour actionner le tournebroche sélectionner les programmes ou ;

Programmes de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)**qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**. Possibilité de personnaliser la durée de cuisson selon ses goûts personnels en la modifiant, avant le démarrage, de ±5/20 minutes selon le programme choisi. La modification de la durée est également possible en cours de cuisson. Si cette modification est effectuée avant le démarrage du programme, elle est mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température intérieure du four est supérieure à celle proposée par le programme choisi, l'écran affiche le message « FOUR TROP CHAUD » et la cuisson ne peut pas être lancée : il faut attendre que le four refroidisse.
Sur l'afficheur, l'icône du programme choisi s'alterne à celle du niveau d'enfournement conseillé.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.

Programme **PAIN**
C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre ;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque ;
- **ne pas oublier de verser 50g (0,5 dl) d'eau froide dans la lèchefrite au niveau 5** ;
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

* N'existe que sur certains modèles

Recette du PAIN :
1 Plaque de 1000g Max., niveau du bas
2 Plaques de 1000g Maxi. niveaux du bas et du milieu

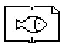
Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
Procédé :
- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle ÉTUVE et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

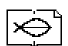
Programme **BOEUF/VEAU/AGNEAU**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de bœuf, de veau et d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Certains programmes RÔTI permettent de sélectionner le niveau de cuisson souhaité :

1. Appuyer sur l'icône ;
2. choisir avec la manette entre « BIEN CUIT », « À POINT » ou « SAIGNANT » ;
3. appuyer une nouvelle fois sur l'icône .

 Programme **PORC**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de porc. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

 Programme **POULET**
C'est la fonction idéale pour cuisiner du poulet (entier ou en morceaux). Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

 Programme **FILET DE POISSON**
C'est la fonction idéale pour cuisiner des filets de petites-moyennes dimensions. Enfourner à froid.

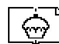
 Programme **POISSON EN PAPILLOTE**
Choisir cette fonction pour cuisiner des poissons entiers pesant 1 kg maximum. Mettre la papillote directement sur la lèchefrite. Enfourner à froid.

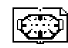
 Programme **TARTE SABLÉE**
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes de tartes sablées (qui exigent une bonne cuisson du dessous). Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

 Programme **TARTE**
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes à base de pâte brisée (habituellement préparée sans œufs) ou qui prévoient une farce liquide ou très molle. Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

 Programme **BRIOCHE**
C'est la fonction idéale pour des recettes de pâtisserie à base de levure de boulanger. Enfourner à froid, il est toutefois possible d'enfourner à chaud aussi

 Programme **CAKE**
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes à base de levure chimique. Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

 Programme **GÂTEAU**
Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

 Programme **PAELLA**
Cette fonction a été spécialement conçue pour réaliser la recette de la paella de façon simple et rapide car tous les ingrédients sont enfournés à froid. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- Il faut choisir un riz qui ne colle pas : du genre spécial salade ou du riz américain.
- Le four doit être froid.
- Placer :
  - la lèchefrite profonde au niveau 1 (si elle est

disponible comme accessoire) ou bien placer la grille au niveau 1 et poser dessus un plat d'environ 35x30x5cm de haut.
- la lèchefrite au niveau 3.
- la grille au niveau 5.

Recette pour 8 personnes :
Dans la lèchefrite profonde
- 1 oignon émincé
- 500 g de riz
- 500 g de fruits de mer surgelés (queues de crevettes, moules et palourdes décoquillées, anneaux de calmars, etc.)
- 2 poignées de petits pois surgelés
- ¼ de piment coupé en dés
- Chorizo (saucisse épicée et assaisonnée de paprika) en rondelles
- Une cuillerée de fumet de poisson en poudre
- Une cuillerée de fumet de poisson en poudre
- 700 g d'eau

Couvrir la lèchefrite avec du papier alu.
Dans la lèchefrite
- 8 portions de filets de cabillaud
- 8 (ou 16) queues de crevettes (ou de langoustines)
- 8 moules entières pour la garniture

Couvrir la lèchefrite avec du papier alu.
Dans un plat posé sur la grille
- 6-8 cuisses de poulet assaisonnées avec des épices pour paëlla et un filet d'huile d'olive.

En fin de cuisson assaisonner avec l'huile crue.

 Programme **RIZ PILAF**
C'est la fonction idéale pour la cuisson du riz. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre les indications suivantes :
- Il faut choisir un riz qui ne colle pas : du genre spécial salade ou du riz américain.
- Le four doit être froid.
- la lèchefrite profonde au niveau 2 (si elle est disponible comme accessoire) ou bien placer la grille au niveau 2 et poser dessus un plat d'environ 35x30x5cm de haut.

Recette pour 4 - 6 personnes :
- 500 g de riz
- 7 dl d'eau ou de bouillon

Placer le riz dans la lèchefrite profonde sans le mouiller et le couvrir d'eau ou de bouillon. Couvrir la lèchefrite avec du papier alu.

 Programme **YAOURT**
Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. Une température de 50 ° est idéale pour la préparation de yaourt.

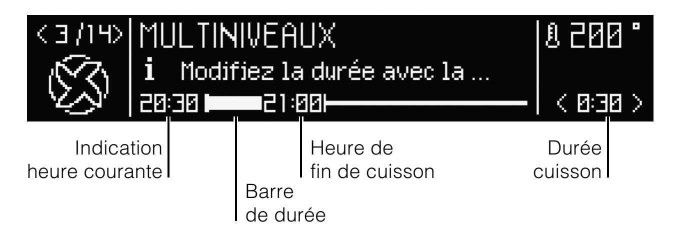
Recette pour un litre de yaourt : un litre de lait entier UHT, un pot de yaourt nature
Procédé :
- Porter le lait à ébullition dans une petite casserole en acier.
- Eliminer la couche de crème qui se forme en surface et laisser refroidir.
- Mélanger avec soin 3, 4 cuillerées de lait avec le yaourt.
- Ajouter le reste du lait et bien mélanger.
- Verser dans des pots à fermeture étanche.
- Placer les pots sur la lèchefrite et enfourner au niveau 2.
- À la fin, mettre les pots dans le réfrigérateur au moins pendant 12 heures. Conserver le yaourt dans le réfrigérateur au maximum pendant une semaine.
- Cette recette peut être adaptée aux goûts de chacun.

Programmation de la cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmation de la durée

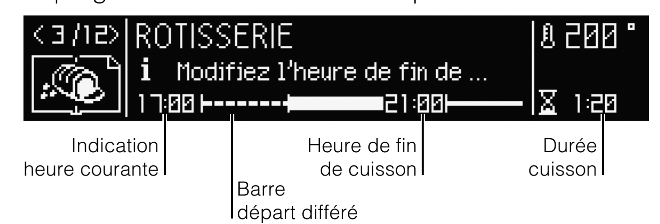
1. Appuyer sur l'icône ;
2. tourner la manette pour sélectionner la durée ; si la manette est maintenue en place, les chiffres défilent plus rapidement pour simplifier la sélection. L'écran affiche graphiquement le déplacement sur la barre de durée.
3. Une fois la durée voulue atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône . L'afficheur affiche graphiquement sur la barre de durée les informations sur l'heure courante, la durée et l'heure de fin de cuisson.
4. Appuyer sur l'icône pour démarrer la cuisson.
5. L'écran affiche le temps restant en remplissant la barre de durée.
6. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'écran affiche « CUISSON TERMINÉE ».
- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.



Programmation d'une cuisson différée

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.
! Pour utiliser au mieux la programmation différée, il faut que l'horloge soit correctement réglée.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. Appuyer 2 fois sur l'icône , l'heure de fin de cuisson se mettra à clignoter ;
3. tourner la manette pour régler l'heure de fin de cuisson ; si la manette est maintenue en place, les chiffres défilent plus rapidement pour simplifier la sélection. L'écran affiche graphiquement le déplacement sur la barre du départ différé.
4. Une fois l'heure finale atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône . L'afficheur affiche graphiquement sur la barre de départ différé les informations sur l'heure courante, le temps restant jusqu'au départ, la durée et l'heure de fin de cuisson.
4. Appuyer sur l'icône pour démarrer la programmation.
5. L'écran affiche « DÉPART DIFFÉRÉ » et le temps restant en déplaçant en arrière la barre de départ différé.
6. Une fois la cuisson démarrée, l'écran affiche le temps restant en remplissant la barre de durée.
7. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et l'écran affiche « CUISSON TERMINÉE ».
- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.



Pour annuler une programmation, appuyer sur l'icône .

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les niveaux 1et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.
! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au niveau 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTINIVEAUX
- Utiliser les niveaux 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE
- Placer la grille au niveau 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA
- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Manuels			**glissières standard**	**glissières coulissantes**			
Multiniveaux*	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	210-220	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	oui	160-170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	oui	200-210	65-75
	Agneau	1	2	1	oui	190-200	45-50
	Maquereau	1	1 ou 2	1	oui	180	30-35
	Lasagnes	1	2	1	oui	180-190	35-40
	Choux sur 3 niveaux		1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux		1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	180	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	oui	190-200	20-30
Barbecue*	Maquereaux	1	4	3	non	300	10-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	non	300	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	non	300	10-15
	Filet de cabillaud	0,7	4	3	non	300	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	non	300	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	non	300	10-20
	Saucisses	0,7	4	3	non	300	10-20
	Hamburgers	n° 4 ou 5	4	3	non	300	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	n° 4 ou 6	4	3	non	300	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	non	300	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	non	300	70-80
Gratin*	Poulet grillé	1,5	2	2	non	210	55-60
	Seiches	1	2	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	non	210	70-80
	Agneau	1	2	2	non	210	40-45
Rôtisserie*	Rôtis (viandes blanches ou rouges)	1	2	2	non	200	50-75
Poisson*	Daurade	0,7	2	2	oui	180	20-25
	Filets de poisson	1	2	2	oui	170	12-15
	Bar aux pommes de terre	0,5 + 0,5	2	2	oui	190	60
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	oui	210-220	15-20
	Fougasses	0,5	2	1	oui	190-200	20-25
Etuve*	Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.)		2	2	non	40	
Pasteurisation*	Fruits, légumes, etc.		2	2	oui	110	
Basse température*	Viande		2	1	non	75	90-180
	Poisson		2	1	non	85	90-180
	Légumes		2	1	non	110	90-180
Décongélation*	Tous les aliments surgelés						

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

! Programme ECO: ce programme, qui prévoit des temps de cuisson plus longs mais permet de réaliser une sensible économie d'énergie, est idéal pour la cuisson de filets de poisson, de petites pâtisseries et de légumes. Il est tout aussi idéal pour réchauffer les plats et parachever les cuissons.

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage
Automatiques*			glissières standard	glissières coulissantes	
Pain**	Pain (voir recette)	1	2 ou 3	2	non
Boeuf	Rôti de boeuf	1-1,5	2 ou 3	2	non
Veau	Rôti de veau	1-1,5	2 ou 3	2	non
Agneau	Gigot d'agneau	1-1,5	2 ou 3	2	non
Porc	Rôti de porc	1,2-1,5	2 ou 3	2	non
Poulet	Poulet rôti	1-1,5	2 ou 3	2	non
Filets de poisson	Cabillaud Mérou Truite	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 ou 3 2 ou 3 2 ou 3	2 2 2	non non non
Poisson en papillotte	Daurade Bar	0,4-0,5 0,4-0,5	2 ou 3 2 ou 3	2 2	non non
Tarte sablée	Tarte sablée	0,5	2 ou 3	2	non
Tarte	Gâteau aux pommes	0,5	2 ou 3	2	non
Brioche	Préparations à base de levure de boulanger (brioche, gâteau aux amandes, etc.)	0,7	2 ou 3	2	non
Cake	Préparations à base de levure chimique (quatre-quarts, marbrés, etc.)	0,7	2 ou 3	2	non
Gâteaux	Gâteaux	1	2 ou 3	2	non
Paella	Paella (voir recette)		1-3-5	1-2-4	non
Riz pilaf	Riz Pilaf (voir recette)	0,5	2	1	non
Yaourt	Yaourt		2	2	oui

* Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Ces valeurs peuvent être modifiées par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.
** Comme indiqué dans la recette, ajouter 50 g (0,5 dl) d'eau dans la lèchefrite placée au niveau 5.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple : le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la « cuisson différée » (*voir Programmes*) et le « nettoyage automatique différé » (*voir Nettoyage et entretien*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- De légères différences de couleur à l'avant du four sont dues aux différents matériaux utilisés à savoir verre, plastique ou métal.
- Des ombres éventuelles sur la vitre du four, semblables à des stries, sont dues au reflet de la lumière de la lampe du four.
- L'émail grand feu est traité à des températures très élevées. Pendant ce processus, des modifications chromatiques pourraient se produire. C'est tout à fait normal et cela n'influence en aucune manière sur le fonctionnement. Les bords des tôles minces ne peuvent pas être intégralement émaillés et peuvent par conséquent sembler bruts. Ceci ne compromet en aucun cas la protection anticorrosion.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

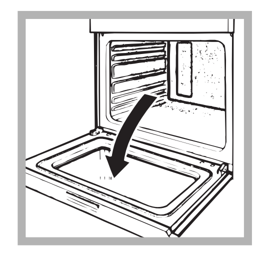
Nettoyage de la porte

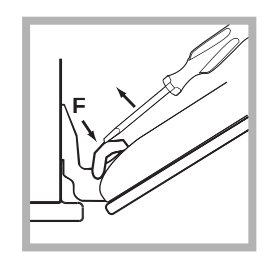
! Sur les modèles équipés de *LED INSIDE*, il est impossible de démonter la porte

Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs ; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du four :

1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*) ;
2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (*voir figure*) ;





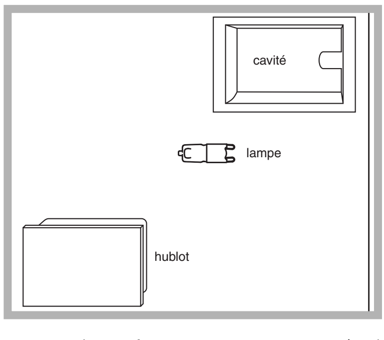


3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

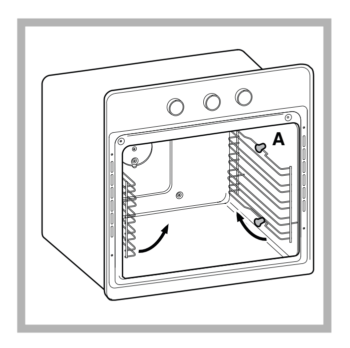


Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remettre le couvercle à sa place (*voir figure*).

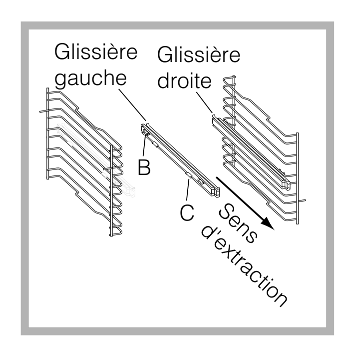
! Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

Montage du Kit glissières coulissantes

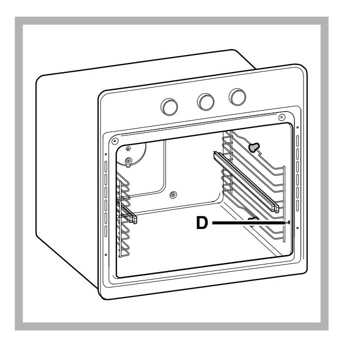


Pour monter les glissières coulissantes :

1. Retirer les deux cadres en les dégageant des entretoises A (*voir figure*).



2. Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (*voir figure*). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Panneaux catalytiques latéraux et postérieurs*

Panneaux recouverts d'un vernis spécial en mesure d'absorber le gras qui se dépose au cours de la cuisson.
Ce vernis est suffisamment résistant pour permettre le coulissement des divers accessoires (grilles, lèchefrite etc.) sans se détériorer. Les petites traces blanches qui pourraient se former sur les surfaces ne doivent pas vous inquiéter.
Cependant, il faut éviter de :
- racler le vernis avec des objets coupants (par exemple un couteau);
- utiliser des détergents ou produits abrasifs.

***** N'existe que sur certains modèles

Anomalies et remèdes

FR

Problème	Cause possible	Remède
Le programme de cuisson n'a pas démarré.	Il y a eu une panne de courant.	Reprogrammer.
L’écran affiche ECO Mode.	L’appareil est en mode veille (standby).	Utiliser une touche quelconque pour quitter le mode standby.
J’ai choisi un programme automatique. L’écran affiche « HOT » et la cuisson ne démarre pas.	La température à l’intérieur du four est supérieure à celle proposée pour le programme choisi.	Attendre que le four refroidisse.
J’ai choisi la cuisson ventilée et les aliments ont des traces de brûlures.	Les positions 1 et 5: sont directement frappées par l’air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.	Il est recommandé de tourner les lèchefrites à mi-cuisson.

Assistance

FR

Attention :
L'appareil dispose d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : « F-- » suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.

Avant d’appeler le service de dépannage :

- Vérifier s'il est possible de résoudre le problème soi-même ;
- Redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu ;
- Si ce n'est pas le cas, contacter le service d'Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :
- le type d'anomalie ;
- le code erreur affiché
- le modèle de l'appareil (Mod.) ;
- son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

06/2011 - 195086900.03
XEROX FABRIANO